

green  
CUISINE

# SMOKEY BBQ RUB

RÖKIG. MUSTIG. OEMOTSTÄNDLIG.

Vår Smokey BBQ Rub är en mustig kryddblandning med rökig karaktär och sötma i perfekt balans. Perfekt för att lyfta kött, kyckling, fisk och grönsaker – för en äkta BBQ-upplevelse hemma.



## NATURLIG & REN

100 % naturliga ingredienser – utan tillsatser eller konserveringsmedel.



## RÖKIG & MUSTIG

Rökig, söt och mustig smak med en perfekt BBQ-karaktär.



## MÅNGSIDIG ANVÄNDNING

Perfekt till grillat, pulled pork, ribs, burgare, fisk, grönsaker och mycket mer.



EN LITEN NÄVA  
– STOR SMAK!

## Recepttips! ♥

### BBQ RIBS MED COLSLAW ♥

#### INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 1,2 kg ribs
- 2 msk olivolja
- 3 msk Smokey BBQ Rub
- 1 msk brun farinsocker
- 1 tsk salt
- 1 tsk svartpeppar
- BBQ-sås (favorit)

#### Till coleslaw:

- ½ vitkål, strimlad
- 1 morot, rivet
- 2 msk majonnäs
- 1 msk crème fraîche
- 1 tsk äppelcidervinäger
- Salt och peppar

#### GÖR SÅ HÄR

1. Ta bort hinnan på baksidan av revbenen.
2. Blanda olivolja, Smokey BBQ Rub, farinsocker, salt och peppar.
3. Gnid in rubben ordentligt på båda sidorna av revbenen.
4. Tillaga på grill indirekt värme på låg temperatur (110–120 °C) i ca 2,5–3 timmar.
5. Pensla med BBQ-sås de sista 20 minuterna.
6. Blanda coleslaw-ingredienserna och smaka av.
7. Servera ribs med coleslaw – njut!



#### TIPS!

Låt köttet vila i 10 minuter innan servering för extra saftighet och bättre smak.



NATURLIGT  
& RENT



UTAN TILLSATSER



RÖKIG &  
MUSTIG SMAK