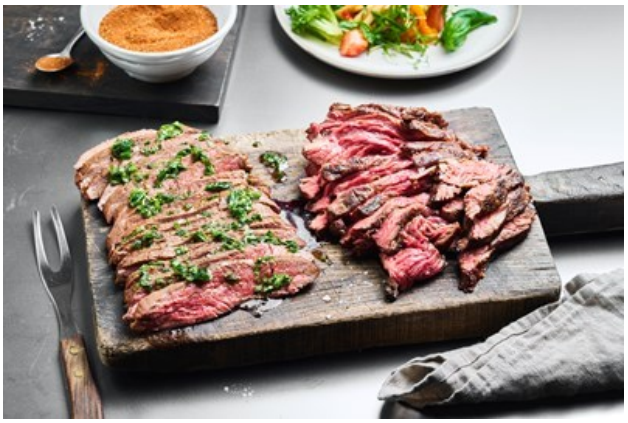
HAUGEN-GRUPPEN

Grillrubb (1 personer)

Forberedelse



Oppdag hvor enkelt det er å lage smakfulle grillblandinger selv. Med krydder fra TRS får du autentiske, kraftige smaker som løfter enhver grillrett.

Slik gjør du det
- Bland krydderet i en I en morter eller hurtigmikser
- Pensle kjøttet med søt eller grov sennep
- Gni kjøttet inn med krydderblandingen
- La det ligge i 30-120 min
- Kjøttet er klart for grill eller smoker.

Kan også se hvordan det gjøres her:
https://aktuelt.haugen-gruppen.no/grillrub

Produkter

TRS Paprikapulver 100g *(kan inneholde spor av Mandler,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Peanøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	2 ss
Maldon flaksalt bøtte 570g	2 ss
Brunt sukker (demarara)	2 ss
Fenikkelfrø Hel 100g *(kan inneholde spor av Mandler,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Peanøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	1 ss
Sennepsfrø	1 ss
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	1 ss
TRS Chillipulver 100g *(kan inneholde spor av Mandler,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Peanøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	2 ts
Dijon Sennep *(Sennep)	
Bergbys sennep EPD: 769588	

*Allergener