

RUB

Antal: 8-10 personer

Du behöver:

2 msk Paprikapulver
1 krm Cayennepeppar
1 ½ Brun farin
1 tsk Stött fänkål
1 krm Spiskummin
½ tsk Salt
1 krm Grovmalen svartpeppar
1 tsk Torkad vitlök

Gör så här:

Blanda samman dessa ingredienser och gnid/klappa in kryddblandningen på köttet.

RUB passar utmärkt till stora köttbitar som man ska grilla på indirekt värme i några timmar.
T ex om man ska grilla en hel fransyska eller rostbiff. Gott gotti gott gott :-)