

Spicy Pork Rub



Ingrediënten

1/2	Cup	Ruwe rietsuiker
1/4	Cup	Gerookte paprikapoeder
2	El	Zeezout
1	El	Chilipoeder
1	El	Uienpoeder
1	El	Knoflookpoeder
1	El	Zwarte peper gemalen
1	El	Mosterdpoeder
2	Tl	Gemalen komijn
1	Tl	Cayennepeper
1/2	Tl	Piment, gemalen (all-spice)
1	Tl	Coloroso zout

opa's bbq en meer

Bereiding

1 Meng alles goed door elkaar en bewaar het op een droge (liefst donkere) plek

Breng de mix ruim aan en masseer deze goed in het vlees.

Door het gebruik van colorosozout krijgt het vlees een mooiere kleur, je kan dit zout ook weglaten.

De mix kan ongeveer 2 tot 3 maanden bewaard worden

Deze mix is een redelijk standaard mix en is afgeleid van de wedstrijdmix van Jess Pryles (USA) die deze zout als basis gebruikt.

Informatie

Vorbereiding		Marineren
Bereiding	15 min	
Temperatuur		