

på tallriken

Inköpslista:

Långgrillad karré med ugnsbakade, dragonkryddade rotfrukter & rödlökar.

8-10 personer:

- 1 påse grillbriketter
- Rökspån t ex av en-, al- eller äppelträ
- 1,8 kg urbenad fläskkarré
- BBQ-sås ½ dl (Vi använde Sweet Baby Ray's: Honey Chipotle bbq-sås)
- Kajunkrydda (3 krm)
- Salt och svartpeppar frånkvarn
- Äppeljuice (2 dl)

Ugnsbakade rotfrukter och färsk rödlök:

- 10 potatisar (normalstora)
- 1 knippe morötter
- 1 knippe rödbetor
- 2 knippe färsk rödlök (8- 10 st)
- 3-5 palsternacka (beroende på storlek)
- 1 kruka dragon (minst 1 dl grovhackad)
- 1/2 kruka oregano
- 2 kvistar rosmarin
- 1 citron (saften från)
- Olivolja (4 msk)
- Flingsalt (3 nypor)
- Svartpeppar från kvarn

Sås:

- 5 dl crème fraiche
- 1/2- 1 dl bbq-sås (typ Sweet Baby Ray's Hickory)
- Ev. 1 pressad eller finhackad vitlöksklyfta