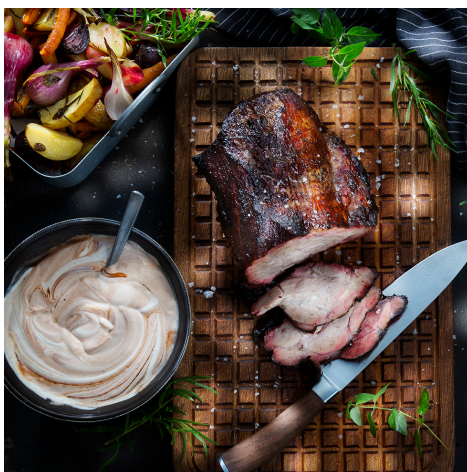


# på tallriken

## Långgrillad karré med ugnsbakade, dragonkryddade rotfrukter & rödlökar.



### 8-10 personer:

Du behöver en rund kolklotgrill, helst med en temperaturmätare i grillens lock. 1 påse grillbricketter, ett par nävar rökflis, en värmetålig skål/ fat, en sprayflaska med äppeljuice samt en stektermometer.

- 1,8 kg urbenad fläskkarré
- 1/2 dl grillolja (honey chipotle bbq-sås)
- 3 krm kajunkrydda
- Salt och svartpeppar från kvarn
- 2 dl äppeljuice

### 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)
- 4 msk olivolja
- 3 nypor flingsalt
- Svartpeppar från kvarn

### Sås:

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

### Gör så här:

1. Putsa köttet från senor och hinnor. Krydda rikligt med salt och peppar. Blanda bbq-såsen med kajunkrydda och pensla på köttet.
2. Lägg ett lager med kolbricketter i en halvcirkel längs med grillens kant.
3. Lägg ett par nävar rökflis ovanpå kolen. Antänd ca 8 bricketter (gärna med en skorstenständare om du har) och placera sedan dessa i "ormens" ena ände.
4. Koka upp vatten som du sedan häller i ett vattenbad i grillens mitt. På med gallret och placera köttet över vattenbadet. På med locket.
5. Grilla i 8-9 timmar eller tills köttet har en innertemperatur på 80°C. Kontrollera då och då att grillens temperatur håller sig runt 100°C. Spraya köttet några gånger med äppeljuice. OBS: Köttet ska aldrig vändas!

### Ugnsbakade rotfrukter och sås:

1. Sätt ugnen på 200°C. Skölj och ansa rotfrukterna och löken. Dela i någorlunda lika stora bitar och lägg på en plåt. Krydda med färsk dragon, oregano, rosmarin, flingsalt och peppar. Ringla över olivolja och pressa över citron. Blanda runt. Stek i ugnen i ca 30 minuter. Rör om efter halva tiden.
2. Blanda ihop såsen.
3. Tranchera/ skär upp köttet i centimetertjocka skivor.
4. NJUT!