



Tálalás: **8 főre**



Előkészítés: **90 perc**



Elkészítés: **10 perc**



Rákóczi Feri

BBQ OLDALAS GRILLEN KÉSZÍTVE

A grillpartik királya, az oldalas! Kihagyhatatlan és feledhetetlen élményt nyújt, pláne, ha úgy készítjük el, ahogy a profik.

HOZZÁVALÓK

2 fej vöröshagyma
10 gerezd fokhagyma
meghámozva és
felaprítva
10 evőkanál durva

cukor (barnacukor)
3 evőkanál mustár
1 liter paradicsomlé
fél liter Sör
6 evőkanál szójaszószt
6 evőkanál

Worcestershire szószt
3 evőkanál ecet
10 dkg vaj
egy kevés olívaolaj
egy kevés Só és őrölt
bors

egy kevés pirospaprika
néhány babérlevél
egy kevés cayenne
bors

ALLERGÉNEK

laktóz

1

Grillezni remek mulatság, de nem árt odafigyelni néhány apró részletre a tökéletes végeredmény elkészítéséhez. Tippjeim: brikett helyett rendes faszenet vásároljunk, különleges illatot ad az oldalasnak az úgynevezett füstölő forgács (különböző fából árulják, vízbe kell áztatni, aztán mehet a faszénre), piros paprika helyett érdemes füstölt paprika port használni

2

Az oldalas csontos részéről lefejtjük a hártyát, majd a fokhagymával, babérlevéllel, borssal feltesszük főni egy nagy lábasban. Szinte teljesen puhára kell főzni (kb.1-1,5 óra), de az utolsó lépést a grillen tesszük meg.



3

Közben az olajon megdinszteljük a hagymát, fokhagymát, majd hozzáadjuk a barnacukrot. Ha ez felolvadt, akkor mehet a paradicsomlé, majd a folyékony hozzávalók után a fűszerek. Lassú tűzön legalább egy órát rotyogtatjuk, megvárjuk, míg besűrűsödik.



4

Ha megfőtt a hús, alaposan bekenjük a szósszal, és már ugorhat is fel a grillre. Süssük át arany színűre mind a két oldalát.





Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

