

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetlepels zout 2 eetlepels
suiker 2 eetlepels bruine suiker 2
eetlepels gemalen komijn
(Djintan) 2 eetlepels chillipoeder
2 eetlepels zwarte peper 1
eetlepel cayennepeper 4
eetlepels paprikapoeder

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Carolina barbecue rub

Amerikaanse kruidenmix uit Carolina die perfect past bij Pulled Pork , maar doet het ook heel goed op rund, lam en kip. De rub is niet te zoet, niet te zout en niet al te pittig meer toch met een hoop smaak dus zal door veel gasten erg lekker worden gevonden.

Bereidingswijze

-alle kruiden mengen en het vlees inwrijven en 12 tot 24 uur laten marineren. Kleinere stukken vlees kunnen direct boven redelijk hete kooltjes hoewel het oppassen blijft vanwege de suiker in de rub. Grotere stukken indirect barbecueën.