

UPPVÄRMNING AV DIVERSE TAKE AWAY

Holy Smoke
BBQ™

WWW.HOLYSMOKEBBQ.SE



I UGN UTAN VACC-PÅSE



I UGN MED VACC-PÅSE



I STEKPANNA
OCH KASTRULL



PÅ GRILL

Pulled Pork

**110-120°C
CA 30 MIN**

SÄTT UGNEN PÅ 110-120°C,
LÄGRE TEMPERATUR ÄR BÄTTRE
VID UPPVÄRMNING MEN TAR

LÄNGRE TID. FYLL EN FORM MED VATTEN OCH STÄLL
I BOTTEN AV UGNEN.

LÄGG KÖTTET I EN FORM, SPRID UT DET SÅ DET
INTE ÄR EN KOMPACT MASSA. SÄTT IN I UGN OCH
LÅT GÅ I CA 30 MINUTER, RÖR OM OCH FORTSÄTT
KOLLA VAR 10:E MINUT TILLS ÖNSKAD TEMPERATUR
UPPNÄTTS, 70-75°C OM DU HAR EN TERMOMETER.

TA UT OCH SMAKA AV MED WHOLE HOG-SÅS, SALT
OCH PEPPAR.
SERVERA.

**110-120°C
CA 30 MIN**

SÄTT UGNEN PÅ 110-120°C,
LÄGRE TEMPERATUR ÄR BÄTTRE
VID UPPVÄRMNING MEN TAR

LÄNGRE TID.

LÄGG IN VACC-PÅSEN MED KÖTT I UGN PÅ GALLER
OCH LÅT GÅ I 30 MINUTER, VÄND PÅ PÅSEN OCH LÅT
GÅ YTTRELLIGARE 30 MINUTER.

TA UT KÖTTET, LÄGG I FORM OCH SMAKA AV MED
WHOLE HOG-SÅS, SALT OCH PEPPAR.
SERVERA.

St Louis Cut Pork Ribs

**110-120°C
CA 30 MIN**

SÄTT UGNEN PÅ 110-120°C,
LÄGRE TEMPERATUR ÄR BÄTTRE
VID UPPVÄRMNING MEN TAR

LÄNGRE TID. FYLL EN FORM MED VATTEN OCH STÄLL
I BOTTEN AV UGNEN.

LÄGG ST LOUIS CUT PÅ ETT GALLER MED
OVANSIDAN NER. SÄTT IN I UGN OCH LÅT GÅ I CA 30
MINUTER, VÄND PÅ REVVEN OCH KOLLA SEN VAR
10:E MINUT TILLS ÖNSKAD TEMPERATUR UPPNÄTTS,
70-75°C I TJOCKASTE PARTIET OM DU HAR EN
TERMOMETER.

TA UT OCH PENS LA MED JALAPENOGLAZE, VILA I 5
MINUTER OCH SKIVA SEN UPP.
SERVERA.

**110-120°C
2 X 30 MIN**

SÄTT UGNEN PÅ 110-120°C,
LÄGRE TEMPERATUR ÄR BÄTTRE
VID UPPVÄRMNING MEN TAR

LÄNGRE TID. LÄGG IN VACC PÅSEN MED KÖTT I UGN
PÅ GALLER MED OVANSIDAN NEDÅT, LÅT GÅ I 30
MINUTER, VÄND PÅ PÅSEN OCH LÅT GÅ YTTRELLIGARE
30 MINUTER.

TA UT REVVEN UR PÅSE OCH LÄGG PÅ GALLER I
YTTRELLIGARE 10 MINUTER.

TA UT OCH PENS LA MED JALAPENOGLAZE, VILA I 5
MINUTER OCH SKIVA SEN UPP.
SERVERA.

Short Ribs

**110-120°C
CA 30 MIN**

SÄTT UGNEN PÅ 110-120°C,
LÄGRE TEMPERATUR
ÄR BÄTTRE VID UPPVÄRMNING

MEN TAR LÄNGRE TID. FYLL EN FORM MED VATTEN
OCH STÄLL I BOTTEN AV UGNEN.

LÄGG SHORT RIBS PÅ ETT GALLER MED
OVANSIDAN NER. SÄTT IN I UGN OCH LÅT GÅ I CA 30
MINUTER, VÄND PÅ REVVEN OCH KOLLA SEN VAR
15:E MINUT TILLS ÖNSKAD TEMPERATUR UPPNÄTTS,
70-75°C I TJOCKASTE PARTIET OM DU HAR EN
TERMOMETER.

TA UT OCH VILA I 5 MINUTER OCH SKIVA SEN UPP.
SERVERA.

**110-120°C
2 X 30 MIN**

SÄTT UGNEN PÅ 110-120°C,
LÄGRE TEMPERATUR ÄR BÄTTRE
VID UPPVÄRMNING MEN TAR

LÄNGRE TID.

LÄGG IN VACC PÅSEN MED KÖTT I UGN PÅ GALLER
MED OVANSIDAN NEDÅT, LÅT GÅ I 30 MINUTER, VÄND
PÅ PÅSEN OCH LÅT GÅ YTTRELLIGARE 30 MINUTER.

TA UT REVVEN UR PÅSE OCH LÄGG PÅ GALLER I
YTTRELLIGARE 10 MINUTER.

TA UT OCH VILA I 5 MINUTER OCH SKIVA SEN UPP.
SERVERA.

Jalapeno Cheddar Sausage

**110-120°C
15-20 MIN**

SÄTT UGNEN PÅ 110-120°C,
LÄGRE TEMPERATUR ÄR BÄTTRE
VID UPPVÄRMNING MEN TAR

LÄNGRE TID.

LÄGG IN KORVARNA PÅ GALLER ELLER I FORM OCH
LÅT GÅ 15-20 MINUTER.

TA UT, DELA PÅ DIAGONALEN OCH SERVERA.

HETTA UPP EN STEKPANNA
PÅ MEDELHÖG VÄRME.

LÄGG I KORVAR OCH STEK
KLAR PÅ BÅDA SIDOR, NÄR
OST BÖRJAR SE SMÅLT UT,
TA AV OCH SERVERA.

SE TILL ATT FÅ EN BRA GLÖD
PÅ GRILLEN, FLYTTA ÖVER
SÅ ENA SIDAN ÄR GLÖDFRI.
LÄGG PÅ KORVEN PÅ DEN
GLÖDFIRA SIDAN, LÄGG PÅ
LOCK OCH GRILLA I 4-5
MINUTER, VÄND PÅ KORV
OCH GRILLA VIDARE, NÄR
OST BÖRJAR SE SMÅLT UT,
TA AV OCH SERVERA.

Cream Corn & Pit beans

**110-120°C
30-40 MIN**

SÄTT UGNEN PÅ 110-120°C,
LÄGRE TEMPERATUR ÄR BÄTTRE
VID UPPVÄRMNING MEN TAR

LÄNGRE TID.

HÅLL UPP I EN FORM OCH SÄTT IN I UGN, VÄRM I
CA 30-40 MINUTER, RÖR OM DÅ OCH DÅ.

LÄGG I KASTRULL OCH VÄRM
PÅ MEDELHÖG VÄRME UNDER
OMRÖRNING TILL ÖNSKAD
TEMPERATUR.