

Hamburgerryg BBQ style



Ingredienser:

- 1 hamburgerryg (uden net)
- 1½ spsk dijonsennep
- 5 spsk ketchup
- 5 spsk brunfarin
- 4 fed presset hvidløg
- 2 spsk engelsk sauce
- ½ tsk oregano

How to:

1. Blend sennep, ketchup, farin, hvidløg, engelsk sauce og oregano sammen til en lind sauce
2. Smør hamburgerryggen med saucen og gør det hver 15 min den er i ovnen, du skal ikke spare på det
3. Grill tid er ca 1 time og 20 min