



## BBQ-opskrifter og forfriskende drinks





## Jack Daniel's og BBQ

Jack Daniel's og BBQ går vældig godt hånd i hånd. Jack Daniel's indeholder nemlig en naturlig sødme og fylde, der giver din BBQ-ret det dér ekstra lille pift.

Opskrifterne her er udviklet af "Team Smoke it All", der er både danske og nordiske mestre i BBQ, og som har vundet internationale prestigefyldte priser bla. ved Jack Daniel's World Championship Invitational Barbeque.

Men fortvivl ikke – det kræver ikke en danmarksmester at lave de lækre opskrifter i dette hæfte.

# Majs a la Jack

## DU SKAL BRUGE:

4 majsolber med blade

Marinade: 40 g smeltet smør • 2 spsk honning • 2 spsk Jack Daniel's Old No. 7

Havsalt

## SÅDAN GØR DU:

Bladene trækkes tilbage på majsolberne. Marinaden blandes og pensles på majsene. Bladene skubbes tilbage på kolberne og snøres let sammen.

Tilberedes på grillen ved ca. 180-200 grader direkte varme. Når bladene er blevet sorte er majsene færdige. Serveres med lidt havsalt.





## Opgradér din burger eller salat med ”Jack-syltede løg”

### DU SKAL BRUGE:

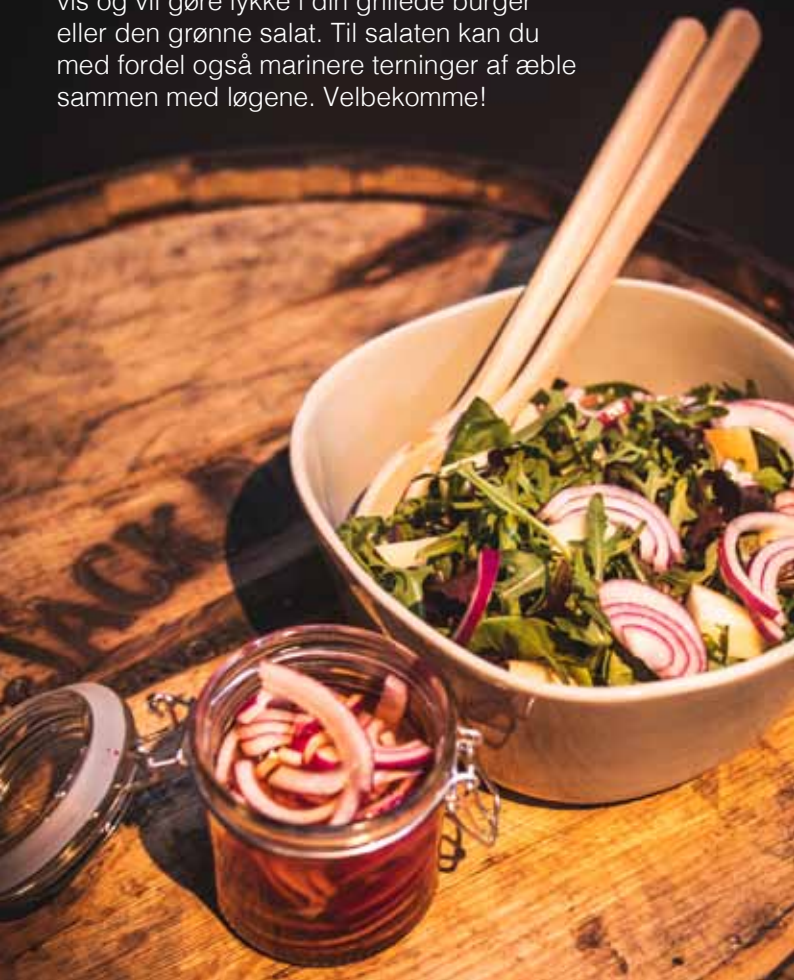
Rødløg • 2 dl æbleeddike • 1 dl Jack Old No. 7 • 3 dl sukker

### SÅDAN GØR DU:

Rør ingredienserne sammen så sukkeret er opløst. Snit løgene i fine strimler. Mariner løgene i 30 min på køl.

Burger-tip: Smør burgerbollen med BBQ sovs indvendigt, inden bollen ristes på grillen eller pande.

Disse løg kombinerer sødt og surt på perfekt vis og vil gøre lykke i din grillede burger eller den grønne salat. Til salaten kan du med fordel også marinere terninger af æble sammen med løgene. Velbekomme!





# Jack's spatchcock kylling

'Spatchcock' betyder, at kyllingens rygrad fjernes, så den kan grilles flad udbredt på grillen. Det gør, at kyllingen bliver mere saftig i kødet.

## **DU SKAL BRUGE:**

1 kylling

Rub: 2 tsk hvidløgspulver • 2 tsk oregano • 1 tsk timian • 3 tsk paprika • 1 tsk peber • 2 tsk salt

Marinade: 1/2 dl Jack Daniel's Tennessee Honey • 2 dl ketchup • 3 spsk brun farin • 2 spsk rub • 2 dråber tabasco

## **SÅDAN GØR DU:**

Klip ryg-benet væk og bred kyllingen ud. Krydder kyllingen med rub på begge sider. Grill kyllingen med skindet opad, indirekte ved 200 grader.

Når kyllingen er 80 grader i låret, pensles den med marinaden på begge sider og grilles direkte i 2-3 min med skindet nedad.

Pensel kyllingen igen og lad den hvile 15 min inden den klippes ud.



## Forfriskende drinks

Har du lyst til en grilldrink eller en forfriskende drink til maden?

Både Jack Daniel's Lynchburg Lemonade og Ginger Bee med Jack Daniel's Honey passer rigtig godt til grillmad, på en varm sommerdag – eller når du bare har lyst til den perfekte blanding af surt og sødt.

Jack & Cola er en klassiker, der aldrig bliver kedelig, og som gør sig godt til de fleste lejligheder – også til din BBQ.



# GINGER BEE

## DU SKAL BRUGE:

3 cl Jack Daniel's

Tennessee Honey

15 cl Ginger Beer

1 cl limesaft

Masser af isterninger



# LYNCHBURG LEMONADE

## DU SKAL BRUGE:

3 cl Jack Daniel's Old No. 7

1 cl Grand Marnier

½ cl citronsaft

15 cl lemonade eller  
lime-/lemonsodavand

Masser af isterninger



# JACK & COLA

**DU SKAL BRUGE:**

3 cl Jack Daniel's Old No. 7

Cola

Masser af isterninger



**JACK DANIEL'S**  
Old  
**No. 7**  
BRAND



**DRIK MED OMTANKE**

Jack Daniel's, Old No. 7, Tennessee Honey og Lynchburg Lemonade  
er registrerede varemærker. ©2019