

Glaze med brynt smör och citron /4 port

Brynt smör ger en karamellig smak till den här sötsyrliga glazen. God till ljust kött som fläsk och kyckling.

50 g smör

rivet skal och saft av ½ citron

3 msk konc äppeljuice

3 msk honung

1 msk hackad rosmarin

1 hackad vitlöksklyfta

Bryn smöret i en kastrull. Häll det i en bunke. Blanda citronsaft, äppeljuice, honung och rosmarin i kastrullen. Koka samman 1-2 min under omrörning. Ta från värmen och rör ner smöret lite i taget. Tillsätt vitlök och citronskal. Pensla på glazen mot slutet av grillningen.

Energifördelning: Protein: 0g, Kolhydrater: 0g, Fett: 0g

