



*Füstölt fagylalt bourbonnal és meggyel*



the Smoking Gun®


**Sage**

# Füstölt fagylalt bourbonnal és meggyel



the Smoking Gun®

 *Elkészítés 20 perc + keverés / főzés 30 perc  
A vaníliás krémet készítse el egy nappal előre.*

 *8–10 adag*

**420 g kimagozott, felezett meggy éjszakára beáztatva, ha nincs elérhető friss, helyettesítse fagyaszttal**

**60 ml bourbon whisky**

**500 ml zsíros tej**

**400 ml zsíros tejszín (38 %)**

**6 tojássárgája (145 g)**

**300 g cukor**

**Egy csipet só**

**20 g vaj**

**1 evőkanál citromlé**

**Almafa faapriték**

## Elkészítés

1. A meggyet éjjelre áztassa whiskybe. Szűrje le és tegye félre a levét.
2. Középnagyságú fazékba öntse bele a tejet és tejszínt, melegítse, míg a tej elkezd gőzölni.
3. Külön tálba keverje habosra a sárgákat, 200 g cukrot és csipetnyi sót. Állandó keverés mellett lassan adja hozzá a meleg tejet és tejszínt a tojásos masszához. Az egész keveréket tegye át egy fazékba és közepes hőmérsékleten melegítse. Állandó keverés mellett melegítse fel 75°C-ra, vagy várja meg, míg a vaníliás krém nem ragad a fakanál hátsó felére (kb. 20 percig tart). Öntse a vaníliakrémet egy nagy tálba és takarja be élelmiszer-fóliával.
4. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze az almafa faapritéket. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a vaníliás krémre irányuljon. Zárja le az élelmiszerfóliát.
5. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faapritéket. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a tálban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és zárja le az élelmiszerfóliát. A tálat tegye hűtőbe, és hagyja körülbelül 5–10 percig hatni. A folyamatot még egyszer ismétlje meg és a füstölő pisztoly minden használata előtt a vaníliás krémet alaposan keverje meg.
6. A vaníliás krémet hagyja éjszakára kihűlni a hűtőben.
7. Nagy serpenyőben közepes hőmérsékleten melegítse föl a vaját. Adja hozzá a meggyet és süsse puhára (kb. 8 percig). Adja hozzá a bourbont és süsse további 2 percig, amíg elpárolog az alkohol. Adja hozzá a maradék cukrot és a citromlevet. Főzze további 5–8 percig, nyomkodja a meggyet, hogy levét engedjen. Aztán szűrje le és a levét tegye félre. A gyümölcsöt és a levét tegye hűtőbe.
8. A hűlt vaníliás krémet tegye a Sage Smart Scoop™ fagylaltgép tartályába és a használati utasítás szerint készítse el a fagylaltot.
9. Körülbelül 1 perccel a fagylalt elkészítése előtt adja hozzá a meggyet és a gyümölcslevet, hogy megkapja az úgynevezett márványos fagylaltot. Tegye a kész fagylaltot egy légmentesen lezárt edénybe, és helyezze a fagyaszttóba.

## Megjegyzés

Ez a recept Jordan Rootse chef-től származik. US Masterchef/Season 4 versenyzője.



Füstölt chillis szosz



the Smoking Gun®

**Sage**

# Füstölt chillis szósz



Elkészítés 15 perc / főzés 65 perc



Kb. 300 ml



the Smoking Gun®

- 6 közepes piros durvára vágott chilli paprika (kb. 100 g)
- 2 gerezd aprított fokhagyma
- 5 cm-es darab gyömbér, hámozva és szeletelve
- 450 g durvára vágott paradicsom
- 125 ml fehér borecet
- 110 g cukor
- ¼ kiskanál őrölt szegfűszeg
- ¼ kiskanál őrölt szerecsendió
- 2 kiskanál halmártás
- tengeri só az ízesítéshez
- Diófa faapríték

## Elkészítés

1. Tegye a chillit, fokhagymát és gyömbért a food processor tartályába és turmixolja, amíg az alapanyagok összeállnak.
2. Tegye át a szétturmixolt összetevőket egy közepes méretű edénybe, adjon hozzá paradicsomot, ecetet, cukrot, fűszereket és halmártást; forralja fel. Csökkentse a hőmérsékletet és főzze 45–50 percig, vagy amíg a keverék elkezd ragadni. Főzze tovább kb. 10–15 percig, néha keverje meg, hogy megakadályozza a keverék leégését. Ízesítse.
3. Tegye tiszta poharakba, és fedje le ételmszer-fóliával. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze a diófa faaprítéket. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a főtt keverékre irányuljon. Zárja le az ételmszerfóliát. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítéket. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a pohárban, amíg a pohár nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és zárja le az ételmszerfóliát. Hagyja hatni 3 percig. A folyamatot még egyszer ismételje meg és a füstölő pisztoly minden használata előtt a chillis szószat alaposan keverje meg. Tegye rá a fedőt. Hagyja teljesen kihűlni.
4. A hűtőben kb. 2–3 hétig tárolható.

## Megfelelő köret:

1. 2 kg csirkeszárnyat forgasson meg 2 kanál olívaolajban. Ízesítse borsal és sóval.
2. Melegítse fel a sütőt 180°C / 160°C (forró levegőkeverős) / gázsütőt 4-es fokozatra, és a csirke szárnyakat süssse 35–40 percig aransárgára.
3. Sült csirkeszárnyakat édes chilimártással tálalja.

## Tanács

Az egyenletes füstölt íz elérése érdekében használja a füstöt a szárnyakra tálalás előtt is.



*Füstölt aioli reszelt fokhagymából*



the Smoking Gun®

**Sage**

# Füstölt aiosi reszelt fokhagymából



Elkészítés 10 perc + keverés / főzés 25–30 perc



Kb. 250 ml



the Smoking Gun®

- 1 egész fej fokhagyma**
- 1 evőkanál olívaolaj**
- Só és bors az ízesítéshez**
- 2 tojássárgája**
- 1 kiskanál dijoni mustár**
- 200 ml extra szűz olívaolaj**
- 2 evőkanál citromlé**
- Diófa faapríték**

## Elkészítés

- Melegítse fel a sütőt 180°C / 160°C (forró levegőkeverős) / gázsütőt 4-es fokozatra.*
- Helyezze a fokhagymát egy darab 10 cm-es alufóliára, csöpögtessen rá olívaolajat, sózza és borsozza meg. Aztán csomagolja be az alufóliába.*
- Süsse kb. 25–30 percig, amíg meg nem puhul.*
- A sült fokhagymát nyomja ki minden fejből. Tegye félre.*
- Az aiosi előállítása: Tegye a tojássárgáját és a mustárt egy kis edénybe és addig keverje amíg össze nem állnak. Csökkentse a sebességet és lassan adja hozzá az olívaolajat, amíg a keverék meg nem sűrűsödik. Adja hozzá a fokhagymát és a citromlevet, és keverje, amíg az összetevők alaposan össze nem állnak. Ízesítse.*
- Tegye a kész aiosit egy nagy tálba és takarja be ételmoszer-fóliával. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze az diófa faaprítékot. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a kész aioslira irányuljon. Zárja le az ételmoszerfóliát.*
- Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítékot. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a tálban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és zárja le az ételmoszerfóliát. Hagyja hatni 3 percig. A folyamatot még egyszer ismétlje meg és a füstölő pisztoly minden használata előtt az aioslit alaposan keverje meg. Takarja le és hűtőben tárolja.*
- Hasábburgonyával tálalja.*



Füstölt vaj



the Smoking Gun®

Sage

# Füstölt chillis vaj



Elkészítés 10 perc



Kb. 150 g



the Smoking Gun™

125 g puha vaj

2 gerezd aprított fokhagyma

4 nagy zöld chilli paprika (kb. 60 g) mag nélkül durvára vágva

2 evőkanál apróra vágott koriander

1 lime héja

tengeri só az ízesítéshez

Diófa faapríték

## Elkészítés

1. Serpenyőn melegítsen föl 10 g vaját. Adja hozzá a fokhagymát és a chillit, és süssé, amíg megpuhulnak. Egy tálba tegye bele a maradék hozzávalókat és keverje, amíg széturmixolódnak és összekeverednek. Ízesítse.
2. Tegye a kész vaját egy nagy tálba és takarja be ételmszer-fóliával. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze a diófa faaprítékot. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a kész vajra irányuljon. Zárja le az ételmszerfóliát. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítékot. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a tálban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és zárja le az ételmszerfóliát. Hagyja hatni 3 percig.
3. Vágja a sütőpapírt körülbelül 30 cm-es kockákra, tegye a vaját a közepébe és csomagolja be; zárja le a papír végét. A vaj hűtőben kb. 2 hétig tárolható.

# Füstölt paradicsomos vaj



Elkészítés 10 perc



Kb. 150 g

125 g puha vaj

50 g lecsepegtetett szárított paradicsom

30 g sült fenyőmag

2 kanál apróra vágott bazsalikom

tengeri só az ízesítéshez

Almafa faapríték

# Füstölt vaj szardellával



Elkészítés 10 perc



Kb. 150 g

125 g puha vaj

20 g lecsöpögtetett szardella

½ citrom héja

2 evőkanál apróra vágott petrezselyem

tengeri só az ízesítéshez

Diófa faapríték

## Elkészítés

1. Tegye a vaját, paradicsomot, fenyőmagot, bazsalikomot egy tálba és addig keverje amíg az össze nem áll. Ízesítse.
2. Ismétlje a Füstölt chillis vaj recept 2. és 3. lépését.

## Elkészítés

1. Tegye a vaját, a szardellát, a héjat és a petrezselymet egy tálba és addig keverje amíg az össze nem áll. Ízesítse.
2. Ismétlje a Füstölt chillis vaj recept 2. és 3. lépését.





Füstölt Sidecar



the Smoking Gun®

Sage

# Füstölt Sidecar



Elkészítés 10 perc



1 adag



the Smoking Gun®

**60 ml konyak**

**20 ml Cointreau**

**20 ml citromlé**

**10 ml cukorszirup**

**½ csésze jégkocka**

**Csipetnyi őrölt fekete bors**

**Diófa faapríték**

**Cukor díszítéshez**

**Almafa faapríték**

## Elkészítés

- 1. A füstölt cukor készítése: helyezze a cukrot a tálba és fedje le élelmiszer-fóliával. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze az almafa faaprítéket.*
- 2. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a cukorra irányuljon. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítéket. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a tálban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és zárja le az élelmiszerfóliát. Hagyja hatni 3 percig, ez alatt az idő alatt a tálat néhányszor rázza meg.*
- 3. Eközben hűtse le a koktélpoharat. Tálalás előtt mártsa a pohár szélét a füstölt cukorba. Tegye félre.*
- 4. Koktél készítése: shakerben keverje össze a konyakot és cointreau-t, citromlevet, szirupot és a jeget. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze a faaprítéket és a borsot. Helyezze a fúvóka végét a shakerbe, közvetlenül a felszín felé, és fedje le. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítéket. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a shakerben, amíg a shaker nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvókát és csukja le fedéllel. Óvatosan keverje össze.*
- 5. Öntse hűtött pohárba. Azonnal tálalja.*



*Füstölt Bloody Mary zellerszívvél és füstölt szalonnával*




the Smoking Gun®

**Sage**

# Füstölt Bloody Mary zellerszívvel és füstölt szalonnával



the Smoking Gun®

 *Elkészítés 5 perc / főzés 20 perc*

 *2 adag*

## Füstölt szalonna

**2 szelet húsos szalonna**

**Diófa faapríték**

## Füstölt Bloody Mary

**250 ml sűrű paradicsomlé**

**125 ml vodka**

**1 evőkanál citromlé**

**¼ kiskanál Tabasco**

**1 kiskanál worcester mártás**

**½ kiskanál zeller só**

**½ csésze jégkocka**

**Zellerszív (zeller közepé) és füstölt szalonna díszítéshez**

**Fekete bors díszítéshez**

**Almafa faapríték**

## Elkészítés

1. *Melegítse fel a sütőt 180°C / 160°C (forró levegőkeverős) / gázsütőt 4-es fokozatra.*
2. *A szalonnát helyezze a mély tepsi rácsára.*
3. *Süsse kb. 10–15 percig, vagy amíg meg nem sötétedik, és nem ropogós.*
4. *Hagyja kihűlni a rácson, majd tegye sütőpapírral kibélelt tálba.*
5. *Takarja le alufóliával. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze a diófa faaprítékot. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a sült szalonnára irányuljon. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítékot. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a táliban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és zárja le az élelmiszerfóliát. Hagyja hatni 3 percig.*
6. *Bloody Mary elkészítése: a shakerben keverje össze a paradicsomlevet, vodkát, citromlevet, tabascot, worcester szószt és a zeller sötét jéggel.*
7. *A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze az almafa faaprítékot. Helyezze a fúvóka végét a shakerbe, közvetlenül a felszín fölé, és fedje le. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítékot. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a shakerben, amíg a shaker nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvókát és zárja rá a fedelét. 10 másodpercig alaposan rázza.*
8. *Öntse poharakba, fekete borssal, zellerszívvel és füstölt szalonnával tálalja.*



*Ropogós füstölt csirkemell aiolival jalapeños-ból*



the Smoking Gun™

**Sage**

# Ropogós füstölt csirkemell jalapenoból készült aiolival



the Smoking Gun™

 Elkészítés 10 perc + pácolás éjszaka / főzés 6–10 perc

 4 adag

## Csirke

2x 200 g hosszában félbevágott csirkemell  
250 ml író  
250 ml növényi olaj sütéshez alkalmas  
150 g liszt  
1 kiskanál sütőpor  
1 kiskanál cayenne bors  
1 kiskanál füstölt paprika  
1 kiskanál szárított hagyma  
1 kiskanál szárított fokhagyma  
1 kiskanál só  
Diófa apríték

## Aioli jalapeños-ból

60 g aioli (lásd a Füstölt aioli sült fokhagymából receptet)  
1 kanál aprított jalapeños paprika

## Tálaláshoz

4 db salátalevél  
4 szelet Cheddar sajt  
Savanyú uborka szeletek  
4 félbe vágott hamburger zsemle

## Elkészítés

1. A tálba tegye a csirkét és az írókat. Takarja le alufóliával. A füstölő pisztolyt égetőkamrájába helyezze a diófa faaprítéket. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy az a csirkére és az íróra irányuljon. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítéket. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a tálban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és takarja le élelmiszer fóliával. Hagyja éjszakára kihűlni a hűtőben.
2. Az aioli jalapeños-ból készítése: a mixer tálba tegyen bele aiot és jalapeños-t és alaposan turmixolja össze. Ízesítse. Takarja le alufóliával. A füstölő pisztolyt égetőkamrájába helyezze a diófa faaprítéket. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy az aiotra irányuljon. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítéket. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a tálban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és takarja le élelmiszer fóliával. Hagyja hatni kb. 3 percig.
3. A tepsit bélelje ki papírtörkövel és tegye félre.
4. Mély serpenyőben hevítse fel az olajat 180°C-ra, vagy amíg olyan forró lesz, hogy a fakanál behelyezése után buborékok képződnek.
5. Nagy tálba tegyen lisztet, sütőport, cayenne borsot, füstölt paprikát, szárított hagymát, szárított fokhagymát, sót és alaposan keverje össze. Vegye ki a csirkehúst az íróból, forgassa be a liszt és fűszer keverékbe és süsse adagonként 3–5 percig, időnként fordítsa meg, amíg a csirke ropogós és sült lesz. A sült csirkét tegye a tepsibe és hagyja lecsepegni.
6. A zsemle alját kenje meg jalapenoból készült aiolival. Adja hozzá a csirkét, salátát, sajtot és a savanyú uborkát.

## Tipp

A jalapenoból készült aioli 2 hétig tárolható a hűtőben.



*Füstölt sütemény pekándiósval és ricottakrémmel*



the Smoking Gun®

**Sage**

# Füstölt sütemény pekándióval és ricottakrémmel



Elkészítés 20 perc + 50 perc tészta pihentetés / főzés 55–60 perc



8 adag



the Smoking Gun®

## Tészta

250 g simaliszt  
2 kanál cukor  
125 g sótlan kockára vágott vaj  
1 tojássárgája  
2–3 kanál hideg víz  
200 g barna cukor  
250 ml zsíros tejföl

35 g sima liszt  
180 ml juharszirup  
200 g pekándió

## Ricotta krém

250 g ricotta  
60 g porcukor  
1 kiskanál őrölt fahéj  
Almafa faapríték

## Elkészítés

1. Kenjen ki egy 24 cm átmérőjű kerek sütőformát.
2. A tészta készítése: a mixerbe tegyen lisztet, cukrot és vajat. Keverje, amíg a massa összeáll és durva darabok képződnek. Keverés közben adja hozzá a tojássárgáját és elegendő mennyiségű vizet, amíg a tészta ki nem alakul. Vegye ki a tálból és formázzon belőle egy golyót. Takarja le élelmiszerfóliával és hagyja hűlni kb. 20 percig.
3. Melegítse fel a sütőt 180°C / 160°C (forró levegőkeverős) / gázsütőt 4-es fokozatra. Nyújtsa ki a tésztát 2 db sütőpapír között körülbelül 2 mm-re; fontos, hogy a tészta kerek és kissé nagyobb legyen, mint a sütőforma. Helyezze a nyújtott tésztát a formába, és vágja le a formából kilógó végeket. Hagyja a hűtőben hűlni kb. 30 percig.
4. Az alját néhányszor szűrje át villával. Bélelje sütőpapírral és arra szórja rá a babot. Süsse a sütőben kb. 10 percig. Azután a papírt és a babot távolítsa el és a tésztát tegye vissza a sütőbe. Süsse még további 10–12 percig, amíg a tészta aranyszínű nem lesz. Végül hagyja teljesen kihűlni.
5. Közepes tálba tegye bele a barna cukrot, tejszínt, lisztet, ¼ csésze juharszirupot és keverje, míg az alapanyagok alaposan összeállnak.
6. A diót tegye a formába a sült tésztával és öntse le a habos keverékkel. A süteményt süsse 30–35 percig. Hagyja teljesen kihűlni.
7. Közepes tálban keverje össze a ricottát, porcukrot és a fahéjat. Takarja le alufóliával. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze az almafa faaprítékot. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a ricottára irányuljon. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítékot. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a tálban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és zárja le az élelmiszerfóliát. Hagyja hatni 3 percig.
8. A maradék juharszirupot öntse a pohárba. Takarja le alufóliával. A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze az almafa faaprítékot. A fúvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a szirupra irányuljon. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítékot. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a pohárban, amíg a pohár nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fúvóka végét és takarja le élelmiszer fóliával. Hagyja hatni 3 percig, esetleg keverje össze a sziruppal.
9. A süteményt ricotta krémmel tálalja füstölt juharsziruppal csepegtetve.

## Tipp:

Ha időt szeretne spórolni, a tésztát megveheti üzletben, így nem kell majd készíteni.





*Füstölt disznóborda coleslaw salátával*



the Smoking Gun®

**Sage**

# Füstölt disznóborda coleslaw salátával



Elkészítés 30 perc / főzés 90 perc



4 adag



the Smoking Gun™

## Pác

- 1 evőkanál olívaolaj
- 1 kisebb hagyma, apróra szeletelve
- 2 gerezd átnyomott fokhagyma
- 250 ml whisky
- 1 kiskanál füstölt paprika
- 1 evőkanál barna cukor
- 2 evőkanál worcester mártás
- 400g konzerv szeletelt paradicsom
- Diófa faapríték
- 2 kg disznóborda

## Coleslaw saláta

- 400 g fehérekáposzta vékony szeletekre vágva
- 100 g zöldalma magház nélkül, vékony szeletekre vágva
- 2 fehér hagyma, apróra vágva
- 60 g aioli (lásd a Füstölt aioli reszelt fokhagymából receptet)
- Só és bors az ízesítéshez
- 1 kiskanál fekete szezámmag díszítéshez

## Elkészítés

- Melegítse fel a sütőt 160°C / 140°C (forró levegőkeverős) / gázsütőt 3-as fokozatra.
- A pác elkészítése: közepes lábosban melegítse meg az olajat közepes tűzön. Adja hozzá a hagymát, fokhagymát és állandó keverés mellett süssse kb. 2–3 percig, amíg a hagyma meg nem puhul. Adja hozzá a whiskyt és forralja fel. Adja hozzá a füstölt paprikát, cukrot, worcester szószt és a szeletelt paradicsomot, süssse kb. 15–20 percig, vagy amíg a keverék nem sűrűsödik be. Hagyja kihűlni. Turmixgépben a PULSE funkcióval dolgozza ki sima keverékké.
- A tepsibe helyezze bele a bordákat, kenje meg a pác felével, takarja be ételmszer-fóliával és süssse kb. 1 órát, vagy amíg a hús nem lesz puha.
- Tegye a maradék pácot egy nagy tálba és takarja be ételmszer-fóliával.
- A füstölő pisztoly égetőkamrájába helyezze az diófa faaprítéket. A fűvóka végét helyezze a fólia alá úgy, hogy a pácra irányuljon. Kapcsolja a füstölő pisztolyt magas sebességre és gyújtsa meg a faaprítéket. Kapcsolja a füstölő pisztolyt alacsonyabb sebességre, a füstöt hagyja a tálban, amíg a tál nem lesz teli sűrű füsttel. Vegye ki a fűvóka végét és takarja le ételmszer fóliával. Hagyja hatni 3 percig. Tegye hűtőbe, amíg nem lesz rá szüksége.
- Melegítse fel a sütőt 200°C / 180°C (forró levegőkeverős) / gázsütőt 5-ös fokozatra.
- Vegye le a fóliát a tepsiről és süssse a bordákat a sütőben kb. 30 percig, ismételten kenje meg páclével.
- Ahhoz, hogy füstös ízt kapjon, tegye a sült bordákat a tepsibe, és fedje le ételmszer-fóliával, majd használja a füstölő pisztolyt.
- A coleslaw saláta készítése: nagy tálban keverje össze a hozzávalókat a szezámmag kivételével és ízesítse. Díszítse fekete szezámmaggal és sült bordával tálalja.