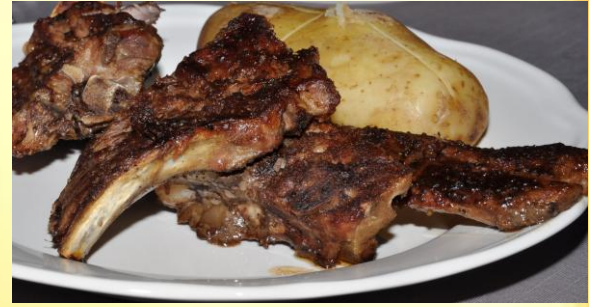


# Grillet mad



## De fem vigtige

- Tænd grillstarteren en time før, grillen skal gøres klar til brug.
- Brug altid låget uanset grillmetode – det holder på smagen!
- Grill helst over kul - og eventuelt strøet med røgflis.
- Brug rapsolie – den giver ikke afsmag.
- Smag til undervejs.

## Direkte grillning

Når grillkullene er blevet glødende, spredes de i et jævnt lag i grillen, og risten lægges på. Kødet lægges på risten direkte over kullene og vendes 1-3 gange under grillningen. Godt til fx koteletter og bøffer.

## Indirekte grillning

Når grillkullene er blevet glødende, lægges de i to striber omkring en foliebakke med vand. Godt til fx mindre stege og hele kyllinger.

*Eller* de lægges langs kanten af grillen hele vejen rundt. Godt til fx større stege og and.  
*Eller* kolde grillkul lægges langs kanten af grillen 75 % af vejen rundt, og 10-12 glødende kul lægges ved den ene ende, så ilden/gløden antænder de kolde kul og langsomt "æder sig gennem" dem. Godt til langtidsstegning med totredjedel lukkede ventiler.

## Barbecue marinade 1

- 2½ spsk ketchup
- 2 spsk oliven olie
- 1½ spsk balsamico eddike
- 3 spsk brun farin
- 1 fed presset hvidløg
- ½ tsk (evt. røget) tabasco
- ½ spsk paprika

## Barbecue marinade 2

- 3 spsk ketchup
- 3 spsk olivenolie
- 2 spsk æblecidereddike
- 3 spsk brun farin eller honning
- 1 fed presset hvidløg
- ⅛-½ tsk tabasco
- 2 spsk soya
- ⅛ tsk chili



Alle ingredienser røres godt sammen og trækker lidt før brug. Kan holde sig 3 dage i køleskab.

## Flæskesteg

- Start grillen op med en næsten fyldt grillstarter.
- Gnid hele stegen grundigt ind i salt – 1 tsk salt pr. kilo kød - og sørg for at komme godt ned imellem sværene.
- Drys lidt peber på kødet, sæt nogle laurbærblade i klemme mellem sværene og sæt et termometer i kødet fra siden.
- Gør grillen klar til indirekte grillning med en foliebakke i bunden.
- Læg grillristen på, og læg stegen med sværen opad midt i grillen.
- Hæld en halv liter vand over stegen og lad det løbe ned i foliebakken.
- Læg låget på grillen, og tag det herefter af i alt 3 gange med 10 minutters mellemrum og hæld 1-2 dl vand over stegen.
- Drys derefter ½-1 tsk salt over sværen.
- Stegen grilles cirka tre kvarter pr. kg kød – se på stegetermometeret, hvornår den er færdig – cirka 75° C.
- Der kan eventuelt øses lidt fedt fra foliebakken over sværen undervejs, og der kan lukkes for ventilerne i låget det sidste kvarter for at få gode svær.
- Når kødet er gennemstegt, tages stegen ud af grillen, og fonden fra foliebakken hældes på fedtseparator, så der kan laves sovs.
- Hvis sværene ikke er sprøde, så giv stegen 10 minutter med sværene nedad.
- Stegen pakkes ind og hviler et kvarter før servering.

## Andesteg

- Start grillen op med en ⅓ fyldt grillstarter.
- Anden, som bør veje mindst 3000 g, gnides udvendig med rapsolie eller appelsinsaft og derefter ind- og udvendig med salt – 1 tsk salt pr. kilo kød – og lidt peber.
- Anden fyldes eventuelt med appelsiner eller æbler, svesker og frisk timian, der lukkes med kødnåle, og vingespidsene foldes om på ryggen og indpakkes i stanniol.
- Gør grillen klar til indirekte grillning med en foliebakke i bunden.
- Læg grillristen på, læg anden på brystsiden midt i grillen over foliebakken og læg låget på.
- Efter 1 times grillning vendes anden, stanniolen tages af vingespidsene, og anden pensles med rapsolie eller appelsinsaft.
- Anden grilles videre – i alt cirka 40 minutter pr. kg and. Stik en kødnål i låret; hvis saften er rødlig, skal kødet stege lidt længere endnu; hvis den udpibende saft ligner bouillon, er kødet gennemstegt. Du kan også tjekke med et stegetermometer, om temperaturen i lår og bryst har nået 78° C.
- Anden tages da af grillen, og fonden hældes på fedtseparator, så der kan laves sovs.
- Er skindet ikke sprødt, så giv anden cirka 5 minutter mere på grillen på hver side.  
*Eller* anden parteres, og de enkelte dele grilles sprødt hver for sig.
- Den færdige andesteg pakkes ind og hviler et kvarter før servering.