



Goda grilltips! (förutsätter att du använder någon av BBQ Nordics grillar)

Kött och kyckling i halster

- Enklast grillar du kotletter, entrecoter, kycklingfiléer, grillkorvar osv. i halster. Förbered i marinad eller pensla med grillolja under grillning. Grilla i läge 2 eller 3 och vänd då och då

Trä upp det du ska grilla på trästickor och grilla i halster

- På trästickor träder du upp t ex köttbitar av olika sort, korvbitar av olika styrka, räkor och grönsaker.
- Lägg 5 – 6 stickor i ett halster och grilla i läge 2

Hel grillad fläskfilé

- Trä på en putsad fläskfilé (500-600g) på grillspettet och pensla den med valfri marinad.
- Grilla i ca 35-45 minuter i läge 2 eller 3. Du kan marinera filéen under grillningens gång.

Grillad strömming i halster

- Använd strömmingsfiléer. Dra ut en kaviarsträng, klipp över dill och vik ihop filéerna.
- Pensla utsidan med olja, salta en aning och lägg 8-10 filéer i ett halster.
- Grilla närmast glöden (läge 1) 1 till 2 minuter på var sida (ytan skall bli gyllenbrun).

Lättrimmad rödingfilé i halster

- Blanda 1 dl salt med 1 dl socker och stryk ut det över filéernas översida (skinnet sitter kvar under). Låt ligga i rumstemperatur ca 40 minuter
- Torka av filéerna ordentligt och kläm fast dom i halstret.
- Grilla med skinnet mot glöden och i läge 1 under 2-3 minuter (en tanpetare ska lätt sjunker igenom).

Skivad potatis i halster

- Skär väl borstade potatisar i cm-tjocka skivor.
- Har du tid låter du potatisen ligga i saltat vatten ett par timmar.
- Bred ut skivorna i halstret. Olja och salta.
- Grilla potatisen i läge 2. Vänd halstret då och då. Känn med tandpetare. Ca 15 minuter.

Lammstek Provensal på spettet

- Marinera en lammstek med provencekryddor och bind den i limpform. (Finns också färdigmarinerad men kan då behöva knytas om)
- Roterasteken på grillspettet så nära glöden som möjligt. Pensla med olja då och då. Peppra och salta.
- Räkna med att det tar ca 45-50 minuter att få steken färdig

Bakad potatis på spettet

- Borsta och tvätta 2 bakpotatisar.
- Träd potatisarna på grillspettet och läs potatisarna med spettets klor.
- Låt potatisarna snurra så nära glöden som möjligt. Räkna med att det tar ca 50 minuter att få potatisen klar. Du känner med en tandpetare.
- Sveg in potatisarna i folio, gör ett kryss i varje potatis och kläm så att den öppnar sig. Lägg i en rejäl klick smör och salta efter smak.

Värma/grilla grönsaker på övre gallret

- Gör en blandning av t ex majs, gröna ärtor och äppelbitar.
- Täck grönsaksgallret med ugnsfolie och vik upp kanterna så att det bildas en skål.
- Lägg några smörklickar i botten och lägg på grönsaksblandningen.
- Sätt gallret på ovanvärmern
- På övergallret kan du också steka tomater till huvudrätten eller bananer till desserten.

Värm såsen i grillådan, den är ett värmeskåp

- Om ni vill värma t ex såsen medan huvudrätten grillas så är aluminiumlådan ett bra värmeskåp. Häll såsen i en ugnsfast skål och ställ den ytterst i grillådan under folien.

Fortsätt själv

Sätt en örtfylld kyckling på spettet eller trä på korta revbenspäll, grilla grönsaker i halster