



Grillfest

Robert Lagus

Henca Vilén

Sommaröarna, 8.5.2024

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Grillade ribs kokade i coca-cola	3
Grillade jätteräkor à la New Orleans	4
Grillad flankstek	6
Grillad råkorv kokt i öl	8
Grillade ananasskivor med smak av kokos.....	10
Coleslaw och extra grönsaker.....	11

Grillade ribs kokade i coca-cola

4 portioner, tillredning över 2 h

Ingredienser:

- Köttiga ribs ca 2 kg
- Salt 2 tsk

Colamarinad för kokningen

- Coca-cola, original 2 dl
- Ketchup 2 dl
- Sriracha-chilisås 3 msk
- Balsamvinättika 0,75 dl
- Olivolja 2 msk
- Rörsocker (farinsocker) 2 msk
- Salt 1 tsk
- Rökt paprikapulver 1 tsk

1. Gnid in saltet i ribsens och koka dem i en stor kastrull fylld med marinaden. Fyll kastrullen med coca-cola, så att ribsens blir täckta. Koka dem på låg värme tills köttet blir mjukt och benpiporna sticker fram.
2. Spara en del av spadet till griljeringen, koka ihop innan griljeringen. Smaksätt vid behov med Dijon-senap. Ge ribsens en fin yta på grillen.

Grillade jätteräkor à la New Orleans

4 personer

Ingredienser:

- Jätteräkor med skal (färska eller frysta) 1 kg
- Cayennepeppar 1 tsk
- Torkad timjan 1 tsk
- Torkad oregano 1 tsk
- Torkad rosmarin 1 tsk
- Vitlökspulver 1 tsk
- Salt och mald svartpeppar
- Olivolja 2 msk
- Smör 12 msk
- Vitlösklyftor, hackade 3
- Fisksås 2 dl
- Grädde 2 dl
- Öl 2 dl
- Worcestersås 2 msk
- Ljus sirap 2 msk
- Tabasco 1-2 msk
- Tjock citronskiva (med skal men utan kärnor) 1 st
- Paprikapulver 2 tsk
- Hackad bladpersilja 2 msk

1. Tina räkorna enligt anvisningen på förpackningen och klappa dem torra med hushållspapper. Klipp upp ryggskalet med en köksax och lägg räkorna i en flat skål.
2. Gör kryddblandningen: Blanda cayennepeppar, timjan, oregano, rosmarin och vitlökspulver i en liten bunke.

Tillsätt lite salt och svartpeppar. Strö ca. 2 tsk av kryddblandningen från räkornas ryggsida på köttet. Ringla lite olja över räkorna och ställ dem i kylskåp i 40 minuter.

- 3. Gör såsen:** Smält smöret i en kastrull. Tillsätt pressad vitlök och fräs den i ett par minuter utan att den bränns. Tillsätt alla resterande ingredienser förutom persiljan. Vänd ner resten av den torra kryddblandningen också. Låt såsen sjuda i 10–15 minuter tills den har tjocknat. Ta bort citronklyftan och kolla smaken. Tillsätt eventuellt sirap, chilisås, salt eller peppar. Såsen ska ha en stark smak.
- 4. Förbered grillen för direkt grillning och värm upp den.** Trä upp räkorna på grillspetten. Lägg spetten på den heta grillen och grilla räkorna på båda sidor i ett par minuter. Ta bort räkorna från spetten och lägg dem i ett stort serveringskärl. Häll över den heta såsen och strö över hackad persilja. Till räkorna passar tex. batong.

Grillad flankstek

4 personer

Ingredienser:

- Flankstek 600-700 g

RUB - kryddblandning:

- Lökpulver 3 msk
- Vitlökpulver 3 msk
- Paprikapulver 2 msk
- Korianderpulver 1 msk
- Cayennepeppar 2 tsk
- Ost spiskumminpulver 1 tsk
- Farinsocker 3 msk
- Salt 1,5 tsk
- Svartpeppar

Glaze:

- Hushållssirap 1 dl
- Maltvinäger 1 dl
- Whisky 1 dl
- Vatten 0,5 dl
- Kryddblandning 1 tsk
- Timjan 8 kvistar

- 1.** Blanda ihop de torra kryddorna och sockret till en kryddblandning. Gnid in blandningen tjockt på köttytan. Låt smaksättas helst över natten i kylskåp, men minst en timme i rumstemperatur.
- 2.** Blanda ingredienserna till glazen i en kastrull. Reducera till hälften eller tills den börjar se ut som en tunn sirap. Grilla flanksteken på grillen, vänd den då och då och pensla med glaze, tills innertemperaturen är 49 grader.

Grillad råkorv kokt i öl

4 personer

Ingredienser

- Råkorv (t.ex. bratwurst, chorizo) 1 kg
- Lök tunt skivad 1
- Öl 7 dl
- Vatten 2 dl
- Rapsolja 1 msk
- Senap till servering

1. Stick ett halvdussinhål i varje korv. Fördela lökskivorna på botten av en lagom stor djup kastrull. Lägg korvarna ovanpå löken och täck dem med öl och vatten (ca. 3 delar öl och 1 del vatten). Sätt kastrullen på spisen och koka på medelhög värme tills vätskan börjar sjuda, men låt den inte koka kraftigt. Koka korvarna tills de är semikokta, vilket tar 4–5 minuter. Lägg korvarna på ett galler ovanpå en bakplåt för att rinna av.
2. Förbered grillen för direkt grillning och värm den till medelhög värme.
3. När grillen är klar, borsta och smörj gallet. Pensla korvarna lätt med matolja och lägg dem på det heta grillgallret. Grilla tills skinnen är krispiga och fint brynta, vilket tar 4–6 minuter på var sida. Vänd korvarna 90 grader på grillen efter 2 minuters grillning om du vill ha ett fint mönster på dem. Testa färdigheten med ett tunt grillspett.

Tryck in den i mitten av korven. Om den känns varm när du drar ut den är korven klar.

4. Lägg över korvarna på ett serveringsfat och låt dem stå i 3 minuter. Servera med senap.

Kokning är bara ett hjälpmedel och det är inte alla som gör det. Okokta råa korvar grillas 7–10 minuter på var sida.

Grillade ananasskivor med smak av kokos

4 portioner

Ingredienser:

- Mogen ananas 1
- Osötad kokosmjölk 1 burk (400 g)
- Mörkt socker (rörsocker eller farinsocker) 3,5 dl
- Kanelpulver 1 tsk
- Färsk mynta till servering

1. Förbered grillen för direkt grillning och värm upp den
2. Skala och skiva ananassen och ta bort mittdelarna från skivorna. Skaka kokosmjölkburken ordentligt innan du öppnar burken. Häll den i en bred, låg skål. Blanda socker och kanel i en annan skål med en gaffel.
3. När grillen är klar, borsta och olja gallret. Doppa ananasskivorna på båda sidor i kokosmjölken. Vänd sedan skivorna i kanel-sockerblandningen och skaka av överflödigt socker. Lägg skivorna på grillgallret och grilla dem på båda sidor i 4–6 minuter tills de har fått en fin brun färg. Lägg upp ananasskivorna på tallrikar eller serveringsfat och garnera med färsk mynta. Ananas passar att servera både varm och kall.

Coleslaw och extra grönsaker

4 personer

Ingredienser:

- Vitkål 250 g
- Morot 1
- Majonnäs 1 dl
- Strösocker 0,5 tsk
- Salt 0,5 tsk
- Svartpeppar krm

1. Ansa och finstrimla kålen, gärna på mandolin eller osthyvel. Skala och grovriv moroten på rivjärn.
2. Blanda kål och morot med majonnäs. Krydda med socker, salt och peppar. Låt stå kallt en stund före serveringen.

Extra grönsaker:

Potatis, morötter, lök, paprika (röd och gul), tomater.