

GRILLIÐ

MÍÐVIKUDAGUR 16. APRÍL 2014

Kynningarblað

Hamborgarar, lambakórónur, sósur, eftirréttir og afmælisgjöfin hans Atla Fannars.

Gómsætir borgarar á grillið

Á vefsíðunni Gott í matinn á gottimatinn.is er að finna fjöldann allan af ljúffengum grilluppskriftum. Má þar nefna hamburgara, steikur og ljúffengar sósuuppskriftir sem fara vel með grillmat. Á síðunni er einnig haldið úti fjölbreyttu matarbloggi sem vert er að skoða. Hér fylgja nokkrar gómsætir uppskriftir af síðunni. Höfundar uppskrifta eru Inga Elsa Bergþórsdóttir og Gísli Egill Hrafnsson.



Grikkinn Zorba

Tómatur í sneiðum
Rauðlaukur, fint skorinn eða graslaukur
Ólífur, sneiddar
Kryddolía af fetaostinum og balsamedik, hrært saman
Klettsalat
Dalafeta frá MS
Hamborgari
Hamborgarabrauð

Sneiðið niður tómata, rauðlauk og ólífur. Veltið því upp úr kryddolíunni og balsamedikinu ásamt klettsalatinu. Steikið borgarann eftir smekk. Hitið brauðin á efri grind grillsins. Raðið borgaranum saman og vætið hann riflega með ediksósunni.



Kjúklingaborgari: léttur og ferskur

2 beikonsneiðar
Hamborgari eða kjúklingabringa skorin í tvennt á langveginn
1 sneið af grillosti, Gott í matinn frá MS
Kjúklingaskinka í sneiðum
Sólþurrkaðir tómatar í strimlum
Pestó, hrært til helminga með sýrðum rjóma
Spínat
Súrdeigsbrauð í sneiðum eða hamborgarabrauð

Steikið beikonið á pönnu og geymið. Grillið borgarann eftir smekk eða kjúklinginn þar til hann er steiktur í gegn. Leggið ostinn ofan á borgarann þegar 1-2 mínútur eru eftir af steikingartímanum og látið hann bráðna örlítið. Hitið brauðið á sama tíma á efri grind grillsins. Smyrjið brauðið riflega með pestósósunni. Raðið svo borgaranum saman.



Ítalskur borgari

Hamborgari
Ferskur mozzarella-ostur frá MS
Pepperóni
Smjörsteiktir sveppir
Pitsusósa
Steiktir laukhringir
Ciabatta-brauð eða hamborgarabrauð

Steikið sveppina og laukhringina, sitt í hvoru lagi á pönnu. Grillið borgarann eftir smekk. Þegar 1-2 mínútur eru eftir af steikingartímanum, dreifið þá mozzarella-sneiðum á borgarann og látið þær hitna og bráðna örlítið. Hitið brauðið á sama tíma á efri grind grillsins. Smyrjið brauðið með pitsusósunni. Raðið svo borgaranum saman.



Mexíkóborgari

Hamborgari
Sneiðar af steiptum Mexíkóosti og jalapeño-osti frá MS
Jalapeño-pipar úr krukku, sneiddur
Rauðlaukur og tómatur í sneiðum
Salat að eigin vali
Svartar ólífur
Hamborgarabrauð
Sýrður rjómi frá MS

Grillið borgarann eftir smekk. Leggið Mexíkó- og jalapeño-ostsneiðar á borgarann þegar 1-2 mínútur eru eftir af steikingartímanum og látið ostinn bráðna örlítið. Hitið brauðið á sama tíma á efri grind grillsins og smyrjið með sýrðum rjóma. Raðið svo borgaranum saman. Berið fram með tortilla-flögum og sýrðum rjóma.

Það er alltaf veður fyrir grillið

Það skiptir engu máli fyrir Atla Fannar hvernig veðrið er, það er alltaf gott veður til að grilla. Nýlega fékk hann veglegt gasgrill frá vinum sínum þegar hann hélt upp á þrítugsafmæli sitt. Auðvitað er ætlast til þess að hann bjóði þeim í grill sem allra fyrst.

Grillið spilar stóran sess á heimili Atla Fannars Bjarkasonar, fyrrverandi aðstoðarmanns Guðmundar Steingrímssonar, formanns Bjartrar framtíðar. Atli eignaðist fyrsta alvöru grillið sitt þegar hann varð 25 ára gamall. Þá gáfu æskuvinir hans honum veglegt gasgrill og fimm árum síðar, þegar Atli Fannar hélt upp á þrítugsafmæli sitt, gaf vinahópur hans honum enn stærra og veglegra gasgrill í afmælisgjöf. Sjálfur grillar hann nánast allt árið enda skiptir veðrið engu máli að hans sögn. „Grillið er stór hluti af matarvenjum mínum stóran hluta ársins. Ég grilla líka yfir veturinn enda er alltaf veður fyrir grill. Áður var ég með grillið úti á svölum en núna hef ég skjólgóðan pall. Það eru mikil þægindi fólgin í því að grilla. Þá er ekki verið að skíta allt út í eldhúsinu og maður sleppur við að vaska upp pönnur og potta. Grillið er bara hitað upp og svo skelliir maður kjöti, fiski eða grænmeti á grillið. Ekkert vesen.“ Auk nýja grillsins fékk Atli Fannar ný grill-

áhöld og veglega svuntu í afmælisgjöf.

Nautalundin er best

Gjöf æskuvina hans voru auðvitað skýr skilaboð til Atla Fannars. Honum ber að bjóða félögum sínum reglulega í mat og grilla fyrir hópinn. „Ég set nú yfirleitt fjölbreyttan mat á grillið og prófa mig áfram með ólíka rétti. Þegar æskuvinir mínir hittast á sumrin þá grilla ég hins vegar ekkert nema nautalundir og býð upp á bakaðar kartöflur, bearnaise-sósu og sýrðan rjóma með lauk og graslauk. Ég er algjörlega búinn að fullkomna þá list að grilla nautalund þótt ég segi sjálfur frá. Galdurinn felst í því að grilla lundina á háum hita og slökkva svo á grillinu þeim megin sem kjötið er. Þannig bakast lundin á grillinu í smá tíma og nær fullkomnu bragði og mýkt.“

Atli Fannar hefur hingað til séð um grillmennskuna á heimilinu. Á því verður þó væntanlega

breyting með tilkomu nýja grillsins en það gamla var orðið erfitt viðureignar. „Takkarnir voru stífir og erfitt að stjórna því. Það skýrir hvers vegna ég hef séð um grillið hingað til. Að sjálfsgöðu ætlast ég til þess að kærastan sýni lit og grilli líka. Ekki viljum við ýta undir staðalmyndir og leiðindi á heimilinu.“

Sérfræðingur í nautalundum

Það er náttúrulega engin ein uppskrift til að grillaðri nautalund að sögn Atla Fannars. Fyrir árlega sumargrillið tekur hann hins vegar mið af eftirfarandi meginreglum:

- Mikilvægast er að taka lundina úr kæli nógu snemma svo hún nái stofuhita áður en hún er grilluð.
- Lundin er nudduð upp úr pipar og ósöltuðu smjöri. Salt dregur í sig vökva og því geymum við að salta kjötið þar til steikin er komin á diskinn
- Ég nota hefðbundna aðferð. Byrja á blússandi hita og slekk svo undir öðrum megin og baka lundina þangað til hún er „medium rare“.
- Með nautalundinni ber ég einungis fram bearnaise-sósu og bakaða kartöflu með sýrðum rjóma sem inniheldur graslauk og lauk.



„Ég er algjörlega búinn að fullkomna þá list að grilla nautalund þótt ég segi sjálfur frá,“ segir Atli Fannar Bjarkason. MYND/GVA

Lambakóróna á grillið í sumar

Kjötafurðastöð Kaupfélags Skagfirðinga hefur fest kaup á vél til að framleiða svokallaða lambakórónu. Vélin er væntanleg til landsins í maí. Lambakóróna er hryggvöðvi þar sem hryggjarsúlan hefur verið fjarlægð en rifbeinin fylgja.

Kjötafurðastöð Kaupfélags Skagfirðinga (KKS) hefur verið leiðandi í þróun og úrvinnslu sauðfjárafurða um árabíl. Afurðastöðin er sú afkastamesta á landinu og ásamt dótturfélagi KS, Sláturhúsinu á Hvammstanga, þá er hlutdeild í heildarslátrun sauðfjár í landinu ríflega þriðjungur.

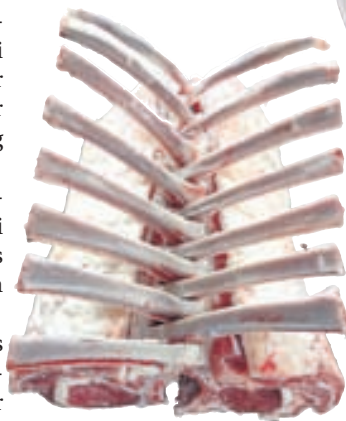
KKS hefur nú fest kaup á vél til að framleiða svokallaða lambakórónu og er vélin væntanleg til landsins í maí. Lambakóróna er hryggvöðvi þar sem hryggjarsúlan hefur verið fjarlægð en rifbeinin fylgja, þannig að hægt er að skera milli rifja. Stefnt er að því að gera þessa vöru aðgengilegri fyrir íslenska neytendur á komandi sumri. Hingað til hefur hún ekki verið það þó svo að þessi kjötskurður hafi lengi þekkt og verið kenndur í áratugi í Húsmæðraskólanum og Hótel- og matvælskólanum.

Lambakóróna er ein vinsælasta útfærsla á lambasteik á heimsmarkaði og verður þetta því góð viðbót í útrás á íslensku lambakjöti á erlendum mörkuðum.

Sérstaða íslenska lambakjötsins nýtur sín vel í þessari afurð, sérstaklega ef fituröndin fær að halda sér í gegnum eldunarferlið. Eitt af því sem gerir íslenska lambakjötið svona sérstakt er að lömbin eru einungis 4-5 mánaða gömul þegar þeim er slátrað, sem er um helmingi yngri en til myndar nýsjálensk lömb. Fitna geymir ekki einungis bragðið



Hér má sjá tvær útfærslur á því hvernig lambakóróna er borin fram.



sem líkja má við bragð af villibráð, þar sem lambið elst uppi á heidum landsins mestallt sitt líf og lifir þar á villtum gróðri og hreinu vatni, heldur inniheldur fitan líka Omega-3 fitusýrur sem eru bráðhollar.



Fallega frambornar ferskjur af grillinu eru freistandi og hollur eftirrétur.

Ferskjur í rifsberjarjóma

Ávextir eru léttur og gómsætur eftirrétur af grillinu. Þeir seðja sykurþörf sem kviknar oft í enda máltíðar án þess að vera of hitaeningaríkir eða þungir í maga. Grillaðir ávextir eru fullir af fjörefnum og falla einnig að smekk barna. Þá er ótvíræður kostur að grillaðir ávextir og grænmeti mynda ekki krabbameinsvaldandi efni.

Hér er einföld og gómsæt uppskrift að grilluðum ferskjum með þeyttum rjóma og ferskum eða frosnum rifsberjum.

- 1/3 bolli hunang
- 3 msk. bráðið smjör
- 1/4 tsk. vanillupykkni
- 4 ferskjur, skornar í tvennt

Rjómi, þeyttur og með viðbættum rifsberjum (sjá mynd)

Hrærið saman hunang, smjör og vanillupykkni. Penslið skornar ferskjur með hunangsblöndunni. Grillið ferskjurnar, á hreinu grilli og með sárið niður, á miðlungshita þar til þær eru gullinbrúnar og heitar í gegn. Berið fram með þeyttum rjóma og rifsberjum. Gott er að hella afgangi hunangsblöndunnar yfir grillaðar ferskjurnar á disk.

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000
 Umsjónarmenn auglýsinga: Sigríður Dagný Sigurbjörnsdóttir sigridurdagny@365.is s. 512 5462 og Þórdís Hermannsdóttir thordish@365.is s. 512 5447.
 Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

GRILLTÍÐIN ER HAFIN!



Gasgrill 3ja brennara
49.998 kr

CampinGaz Adelaide grill

Glæsileg gasgrill á vandaðri grind úr stáli og tekki. Grillin eru með brennara og grillgrind úr pottjárni, sem henta mjög vel fyrir íslenskar aðstæður. Grillið sjálft er postulíns emelerað að utan og innan.

CAMPINGAZ ADELAIDE 3 BRENNARA

- Mjög öflugt 14 KW = 47.769 BTU
- 3x brennarar úr pottjárni
- 1x grillgrind úr pottjárni
- 1x steikarplata úr pottjárni
- 1x hliðarhella
- Piezo kveikja
- Grillflötur: 46x60 cm
- Postulínslok, emelerað að utan og innan
- Skúffa undir öllu grillinu sem tekur fitu
- Stærð BxDxH: 128x59x109cm
- Þyngd 48kg



CampinGaz Grilláhöld 4stk
verð 3.998kr

Yfirbreiðslur fyrir grillin
einnig fáanlegar, verð 4.998kr.



TVÆR HEIMALAGADAR BBQ-SÓSUR

2 bollar tómatsósa
3 msk. púðursykur
2 msk. sojasósa
2 msk. Worcestershire-sósa
2 msk. eplaedik
½ tsk. chili-flögur
2-3 hvítlauksrif pressuð
Blandið öllu saman í pott.
Látið krauma á miðlungshita í um 15 mínútur. Takið af hitanum og látið kólna.
Geymist í allt að viku í ísskáp.

1 lítill laukur, finsaxaður
1 msk. ólífuolía
1 dl tómatsósa
2-3 tsk. hunang
2-3 tsk. balsamedik
2-3 tsk. Dijon-sinnep
Salt og pipar
Steikið laukinn í olíu og bætið við öllu hráefni. Sósan látin krauma þar til hún þykkar. Kælið sósuna. Þá er hægt að pensla kjötið en þessi sósa hentar vel með ljósu kjöti á borð við kjúkling.



ENGIN KEMÍSK HREINSIFNI Á GRILLIÐ

Grillgrindurnar þarf að hreinsa reglulega. Mörgum þykir þó lítt spennandi að löðra grillið í kemískum efnum sem gætu haft áhrif á bragð. Hrár laukur gerir sama gagn.

1. Hitið grillið rækilega. Þá losnar auðveldlega af því.
2. Skerið stóran lauk í tvennt.
3. Snúið öðrum helmingnum af lauknum á hvolf og stingið í hann gaffli. Þannig verður til handfang og minni hætta á að brenna fingur.
4. Nuddið grillgrindina síðan vel með með lauknum og allar viðbrenndar matarleifar losna um leið.
5. Skellið einhverju gómsætu á grillið.

EINFALT EN BRAGÐGOTT

Það er ekki nauðsynlegt að vera með mikið meðlæti með grillmat. Ein sneið af svína- eða nautakjöti með heilum maískólfi er fullkomin máltíð, sérstaklega hversdags. Í þessari uppskrift eru notaðir svínahnakkar sem hafa verið marineraðir í olíu.

Marinering

1 rauður chili-pipar í sneiðum
2 vorlaukar, smátt skornir
Ólífuolía
Safi úr hálfri límónu
Ferskt kóríander, smátt skorið
Salt og pipar

Allt hrært saman og kjötið penslað með blöndunni.

4 maískólfar
Mjúkt smjör
Safi og rifinn börkur af einni límónu
Gott salt

Hrærið smjöri og límónu saman. Setjið kólfana í sjóðandi vatn í tvær mínútur. Grillið þá síðan í sex mínútur og penslið með límónusmjöri bæði fyrir og eftir steikingu. Saltið á eftir. Setjið kjötið á grillið og steikið í 4-5 mínútur



á hvorri hlið eftir stærð. Gjarnan má pensla kjötið með olíunni meðan það steikist en gætið að því að það brenni ekki. Berið fram með maískólfunum.

Eina sérverslun landsins með grill og garðhúsgögn

Grillbúðin



www.grillbudin.is



VELDU GRILL SEM ENDIST OG ÞÚ SPARAR

weber

LANDMANN

Viðhaldsfrí garðhúsgögn úr Tekki



Frá Þýskalandi



Kynnið ykkur muninn á Tekki og öðrum harðvið

Komdu og fáðu ráðleggingar

Grillbúðin

Smiðjuvegi 2, Kópavogi | S. 554 0400 | Við hliðina á BÓNUS | grillbudin.is