

Sumargrill

FIMMTUDAGUR 19. APRÍL 2018

Kynningar: Grillbúðin, Nettó, Olís



Einar segir að neytendur séu farnir að sækja í vandaðri grill, sem endast lengur og hafa betri grilleiginleika. MYND/ERNIR

Gæði og þjónusta skipta öllu máli

Grillbúðin er sérsverslun með grill og er til húsa að Smiðjuvegi 2 í Kópavogi. Verslunin er 11 ára gömul og leggur áherslu á vörur frá þýska grillframleiðandanum Landmann. ➔2



Einar Long hjá Grillbúðinni segir að það skipti öllu máli að eiga öflugt og endingargott grill. MYND/ERNIR

Framhald af forsiðu →

Íslendingar eru mikil grillþjóð og grillmenningin á Íslandi er ódrúvísi en í flestum löndum,“ segir Einar Long, framkvæmdastjóri Grillbúðarinnar. „Erlendis er yfirleitt ekki grillað nema í blíðskaparveðri, en Íslendingar grilla yfirleitt hvernig sem viðrar. Því skiptir öllu máli að eiga öflugt og endingargott grill.“

Þjónusta og gæði skipta okkur öllu máli og þess vegna leggjum við áherslu á þýska framleiðandann Landmann, sem er 52 ára gamalt fyrirtæki og stærsti framleiðandi grilla í Evrópu,“ segir Einar. „Það gerir okkur kleift að bjóða frábær verð og mjög góða varahlutaþjónustu, en til að vandað grill endist þurfa þeir hlutir sem slitna við eðlilega notkun að vera til.“

Vinsældir Landmann grilla aukast með hverju árinu og er um

umtalsverða aukningu að ræða síðustu ár,“ segir Einar. „Það er greinilegt að neytendur eru farnir að sækja í vandaðri grill, en aukin gæði skapa lengri endingu og hafa mun betri grilleiginleika.“

Ný aðferð hefur slegið í gegn

„Við erum sérverslun og bjóðum því upp á úrval bæði gas- og kolagrilla, en langtum meira selst af gasgrillunum. Þetta er frábrugðið því sem gengur og gerist hjá mörgum Evrópuþjóðum, þar sem kolin eru oftar vinsælli,“ segir Einar. „Kolagrill með viðarkolum gefa meiri hita en almennt er í gasgrillum, en við bjóðum þó upp á gasgrill sem gefa jafn mikinn hita og viðarkol, sem er einstakt.“

Nýjasta viðbótin við íslensku grillmenninguna er bandaríska aðferðin „Texas BBQ“. Um er að ræða sérstök grill (Smoker) sem eru tvískipt, lítið hölf er fyrir kol og viðarspæni og þaðan fer reykur og hiti í stærra hölf þar

Við seljum líka mikið af aukahlutum sem geta gert matreiðsluna léttari og skemmtilegri.

sem maturinn er langtímaeldaður með einstökum árangri,“ segir Einar. „Þessi aðferð er mjög vinsæl í Bandaríkjunum og er nú orðin vinsæl í Evrópu. Sem dæmi má nefna að það var haldin heimsmeistarakeppni með þessari aðferð í Gautaborg í Svíþjóð 2016 og hún verður haldin aftur núna í sumar.“

Grillin þurfa að endast

„Við val á grilli er gott að hafa nokkur atriði í huga. Best er að hafa grillið kraftmikið, svo það

ræði við slæmar veðurastæður. Grillið þarf líka að vera úr efni sem þolir íslenskar aðstæður og þar skiptir mestu máli að eldhólf- ið í grillinu sé úr efni sem þolir hitann, en mörg grill eru úr efnum sem þola hitann illa og endast því stutt,“ segir Einar. „Einnig er nauðsynlegt að það fái varahlutir í grillin svo þau endist.“

Ýmis aukabúnaður í boði

„Við seljum líka mikið af aukahlutum sem geta gert matreiðsluna léttari og skemmtilegri. Þar má nefna reykbox, kjúklingastanda, pitsusteina, ljós, þröðlausa kjöthitamæla, grindur fyrir grænmeti og steikarplötur,“ segir Einar. „Á steikarplötu er til dæmis sniðugt að elda beikon og fisk sem væri annars of laus í sér til að fara beint á grindina og ljós á grillið hentar vel þegar rökkvar síðsumars og á haustin, en ljósið má festa á handfangið á grillinu svo kokkurinn sjái betur til.“

Nokkrar vinnureglur

„Nokkrar einfaldar vinnureglur við grillið tryggja að máltíðin verði ljúffeng,“ segir Einar. „Fyrst er að nefna að fara ekki frá grillinu á meðan verið er að glóðarsteikja. Svo er mikilvægt að hafa grillið vel heitt þegar byrjað er að grilla, sérstaklega þegar verið er að grilla kjöt. Mikill hiti lokar kjötinu fljótt og þá helst það safaríkara. Síðan má færa steikina yfir á svæði sem er minna heitt til að klára eldunina.“

Einar mælir líka með kjöthitamæli, sem hann segir að geri rétta eldun auðveldari og bendir á að það þurfi að fylgjast vel með að fituskúffan sé reglulega tæmd, svo það kvikni ekki í fitunni sem lekur þar niður. Síðast en ekki síst mælir Einar með því að taka kjötið úr kæli 1-2 tímum fyrir eldun svo það nái stofuhita og bendir á að það sé gott að leyfa steikinni að standa og jafna sig í 5-10 mínútur eftir eldun.

Brátt geta allir grillað eins og Kokkur ársins!

Nýkrýndur Kokkur ársins, Garðar Kári Garðarsson, er alltaf önnum kafinn við eldamennsku. Hvort sem er í eldhúsinu á lúxushótelinu Deplum í Skagafirði eða þegar hann fæst við nýjar áskoranir sem nú fara óðum að sjást í hillum og kæli-skápum Nettó.

Garðar hefur undanfarið verið í samstarfi við Nettó og lagt allt sitt kapp og metnað í að undirbúa komu glænýrrar og heillandi vörulínu í verslanir Nettó um land allt.

Garðar hefur nýtt viðamikla þekkingu sína og ástríðu fyrir eldamennsku og lagt nafn sitt við línuna – svo reyndir og óreyndir grillarar geti verið vissir um að fá aðeins það besta þegar þeir kaupa sér vörur merktar gæðastimplinum Kokkur ársins.

Þessi spennandi lína er stútfull af girnilegum möguleikum sem endurspeglar verslanir Nettó vel, þar sem úrval, ferskleiki og einstaklega bragðgott hráefni – á góðu verði – er í hávegum haft. Línan er gríðarlega fjölbreytt og nær til að mynda yfir hvítlauks- og rósmarinkryddað lambainnlæri, bjórgrásakinnar, Smokey-Ala-



Kokkur ársins er vörulína hjá Nettó unnin í samvinnu við kokk ársins 2018 Garðar Kára Garðarsson

bama grísafiðrildi, Rosti-lax og -lúðu í trufflumarineringu. Auk þess sem kjúklingabringur, eins og þær gerast bestar á veitingahúsum, með völdum kryddjurtum og olíum, og safarík kalkúnalæri verða einnig á boðstólum í verslunum Nettó.

Línan hentar samsé fullkomlega jafnt þeim sem vilja reyna eitt-hvað nýtt og hinum sem kjósa að fara öruggu leiðina – og ekki skemmir fyrir að verðin eru líka einstaklega heillandi. Garðar veit sannarlega hvað hann syngur þegar kemur að eldamennsku og að mörgu er að hyggja eigi vel að vera. Aðspurður segir hann að marinerung sé lykilatriði þegar kemur að því að töfra fram hvers kyns dýrindis máltíð á grillinu. Hann er ekki í nokkrum vafa þegar hann er inntur eftir sinni upphaldsmarinerungu og dregur fram einfalda einiberjamarinerungu sem þykir einstaklega góð á lambið og þá sér í lagi lærissneiðar, innlæri og hrygg.



Garðar Kári Garðarsson er Kokkur ársins 2018 og kann vel á því tókin að marinera og grilla góða sumarsteik. Hann á heiðurinn af nýrri línu í Nettó.

Einiberja-marinerung Garðars

- 4 einiber
- 50 g olía
- 2 hvítlauksgeirar
- 3 greinar timjan
- 1 grein rósmarin
- ½ tsk. salt
- 1 tsk. capers

Malið einiberin í blandara eða

mortéli og blandið svo út í olíuna ásamt öllum kryddunum. Best er ef hægt er að leggja steikina í marinerungu daginn áður og láta hana hvíla yfir nótt. Ég mæli með að hita grillið vel áður en steikinni er skellt á. Mikilvægt er að grilla báðum megin og svo kemur að því allra mikilvægasta! Að láta steikina hvíla í góða stund áður en hún er skorin.

FRÉTTABLAÐIÐ

Fréttablaðið eykur þjónustu sína.

Þú getur nálgast frítt eintak af Fréttablaðinu á eftirfarandi stöðum víðsvegar um landið:



FRÉTTABLAÐIÐ
mest lesna dagblað landsins.

Grillað um veröld víða

Að grilla er ekki bara matreiðsluaðferð heldur menningarbundin athöfn þar sem fólk safnast saman við opinn eld og nýtur góðs matar og félagsskapar eins og forfeður okkar allra.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@frettabladid.is



Sumarið er grilltíminn á Íslandi og í dag veitist formlegt leyfi til að dusta vetrarrríkið af þarfasta þjónum sem hefur staðið óhreyfður úti á palli eða á svölunum í allan vetur, nema kannski hjá þeim alhörðustu sem létu sig ekki muna um að grilla hangikjötið á jóladag. Þessi matreiðsluaðferð, að steikja mat yfir eldi, hefur fylgt mannkyninu nánast síðan maðurinn beislaði eldinn og fólk safnaðist saman til að halda á sér hita, snæða og spjalla. Charles Darwin sagði að eldurinn og tungumálið væru tvö mikilvægustu afrek mannkynsins og hann hefði eflaust kunnað að meta gott grill. Í öllum heimshornum finnast góðar og gegnar grillhefðir sem íslenskir grillmeistarar hefðu kannski gaman af að kynna sér nánar.

Í Malasíu og Indónesíu eru grillréttirnir ikan bakar og ayam bakar vinsælastir en það er fiskur eða kjúklingur sem er grillaður á bananalaufi með sterkri sósu.

Japanir eiga sér sterka grillhefð og það eru til ótal aðferðir til að eldsteikja mat. Mikilvægur hluti japanskrar grillhefðar eru bin-



Japanir grilla allt mögulegt, m.a. skelfisk í skelinni. NORDICPHOTOS/GETTY

chotan kol sem gefa frá sér mikinn hita þannig að maturinn stiknar vel að utan en er mjúkur að innan. Upphald margra er yakitori, kjúklingaspjót með örþunnum kjúklingabítum.

Kóreskt grill er þekkt um víða veröld. Kórerubúar grilla allt frá svinavömbum og nautarífum til bulgogi sem eru þunnir kjötstrimler marineraðir í sterkri sósu. Allt er þetta svo borið fram með fjölbreyttu meðlæti.

Á suðurafriku grilli eða braai eins og það er kallað má finna

hefðbundnar dýrategundir eins og naut og lamb en einnig strúta og antilópur og þykkar upprillaðar boerewors-pylsur. Yfir þetta allt er svo stráð mjög krydduðu grillsalti sem gefur einstaklega gott bragð.

Í Marokkó má finna mikla fjölbreytni, bæði í því sem grillað er og aðferðunum. Nýveiddur fiskur, djúpkryddaðar pylsur og heilsteikt lamb með döðlufyllingu. Bragðið gefa einkum tvær marokkóskar kryddblöndur, harissa og chemula, sem samanstanda bæði af þurrum kryddum en líka ferskum krydd-



Í Argentínu eru steikur gjarna grillaðar á teini.

jurtum, lauk, sýrðum sítrónum og olíu.

Í Argentínu er ekkert verið að flækja hlutina þegar kemur að því að velja kjöt á grillið, naut skal það vera. Flestir hlutar dýrsins eiga erindi á grillið eftir að hafa verið penslaðir með salmuera-olíu og ýmsar sósur eru svo notaðar til að gefa fjölbreyttara bragð fyrir rýrara kjötið en flestir kjósa að njóta steikanna eins og þær koma af kúnni. Argentínska grillaðferðin asado felst í að þræða kjötstykki á teina og raða yfir opinn eld sem

gefur mjög gott bragð.

Ástralur útbúa nánast ekki mat öðruvísi en að grill komi við sögu. Þar má finna lambakótelettur, hunangsmarinerada kjúklingavængi, smokkfiska, lauk og yfirleitt bara allt sem er í ísskápnunum. Ástralur eru stoltir af grillmenningu sinni þó hún sé ekki ævafrum eins og hjá ýmsum öðrum þjóðum og líta á grill sem mikilvægan hluta af öllum hátíðahöldum, til dæmis jólnunum en 25. desember er hásumar í Ástralíu og kjörðið að fagna með því að henda einhverju góðu á grillið.



CHAR-BROIL BIG EASY

Steikarofn, reykofn og grill

54.900 KR.

CHAR-BROIL GASGRILL

Grillflötur 470x470 mm 2 brennarar

69.900 KR.

CHAR-BROIL GASGRILL

Grillflötur 670x470 mm 3 brennarar

109.900 KR.

Öll Char-Broil grillin eru með TRU-infrared tækninni sem kemur í veg fyrir eldtungur og tryggir jafnari steikingu.

Fæst í Rekstrarlandi og útibúum Olís um land allt.

REKSTARLAND
Rekstrarland er hluti af Olís

Vatnagörðum 10 | 104 Reykjavík | Sími 515 1500 | rekstrarland.is

Char-Broil heillar landann

Char-Broil eru amerísk gæðagrill sem hafa verið leiðandi í grillheiminum frá 1948. Helsti kostur Char-Broil grillanna er TRU-Infrared tæknin sem gefur þeim visst forskot.

Ný leið til að grilla

TRU-Infrared tæknin frá Char-Broil er einstök hönnun sem kemur í veg fyrir eldtungur, er sparneytnari á gas og færir þér safarikari mat á diskinn þinn. Char-Broil TRU-Infrared tapar mun minni varma en önnur gasgrill – meira segja í kulda og gefur nákvæmari hitastýringu sem hentar bæði fyrir hægeldun og steikingu. Helstu kostir TRU-Infrared eru meðal annars að engar eldtungur leika um grillið (matinn), hitinn er alls staðar jafn og eldunartími styttri.

GAS2Coal grillið fyrir þann sem vill velja

„Þetta er grill sem lyftir eldamennskunni upp á næsta stig,“ segir Hjalti Þór, vörustjóri Char-Broil á Íslandi. Nýjungin í ár er Gas2Coal grillið sem er hefðbundnið gasgrill sem með auðveldum hætti er hægt að breyta í kolagrill. „Þú notar gasið til að kveikja í kolunum og þegar þau eru orðin heit og góð þá slekkur þú á gasinu. Þetta er skemmtileg viðbót í grillflórana á Íslandi“ segir Hjalti.



Hjalti Þór Halldórsson og Kristján Gísli Stefánsson eru báðir hæstánægðir með Char-Broil grillin. MYND/ERNIR

Þú notar gasið til að kveikja í kolunum og þegar þau eru orðin heit og góð þá slekkur þú á gasinu. Þetta er skemmtileg viðbót í grillflórana á Íslandi.

Hjalti Þór Halldórsson

Rafmagnsreykofn

„Það eru alltaf fleiri sem bætast í þann hóp sem hefur unun af því að reykja matinn og prófa sig áfram í grillmatargerð. Ég er búinn að vera að leika mér með þennan rafmagnsreykofn. Ég er sjálfur búinn að prófa að reykja svínabóg, nautaríf, kjúkling og þannig mætti lengi telja og fæ bara ekki nóg af tilraunastarfsemi, þetta er svo gaman,“ segir Kristján Gísli sölufulltrúi Char-Broil. Tölvu-

stýrður rafmagnsreykofninn veitir frábæra stjórn í eldamennskunni, nákvæma hitastjórnun með innbyggðum hitamæli sem gefur þér aukna öryggisstillingu við matreiðsluna.

Char-Broil grillskólinn

Núna á fimmtudögum og fram í byrjun júní byrjar grillskólinn þar sem hópar, 8-16 manns, geta komið og fengið fróðleik um hvernig grilla skal nauta-, svína- og lambakjöt. „Við verðum með algjöran snilldar grillkokk, hann Örvar frá Esju Gæðafæði, sem leiðir hópinn í gegnum leyndardóma grilleldamennskunnar,“ segir Hjalti og bætir við: „Frábær skemmtun fyrir hópinn til að koma saman, grilla og njóta.“

Áhugasamir geta kíkt á Facebooksíðuna Char-Broil á Íslandi og sent fyrirspurnir á charbroil@rekstrarland.is



barbecook

Tilboðsverð

Spring 300

39.995

50686930

Almennt verð: 49.995

kílóvött 11,4 brennarar 3



Tilboðsverð

GrillPro 24025

23.995

50657522

Almennt verð: 29.995

kílóvött 7,3 brennarar 2



GLEÐILEGT SUMAR

Tilboð til 23. apríl



Broil King®
Great Barbecues Every Time

Tilboðsverð

Gem 320

39.995

50657519

Almennt verð: 49.995

kílóvött 6,9 brennarar 3

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Tilboðsverð

Royal 320

49.995

50657512

Almennt verð: 59.995

kílóvött 8,8 brennarar 3



Tilboðsverð

Signet 320

71.995

50657505

Almennt verð: 89.995

kílóvött 11,4 brennarar 3

Tilboðsverð

Signet 390

95.995

50657502

Almennt verð: 119.995

kílóvött 18,5 brennarar 3+2



HOPPANDI
GLEÐI! SUMAR-
TILBOÐ

Auðvelt að versla á byko.is

BYKO

GERUM ÞETTA SAMAN

Grilla á samfélagsmiðlum

Arnar Sigurðsson og Hjalti Vignis stofnuðu hóp á Facebook fyrir ástríðufulla grillara þar sem hægt er að deila uppskriftum og aðferðum. Þeir halda einnig úti vinsælu Snapchat sem snýst um grill.

Sigríður Inga
Sigurðardóttir

sigriddinga@frettabladid.is



Félagarnir Arnar og Hjalti hafa lengi deilt áhuga á matargerð og vita fátt skemmtilegra en að grilla. Þeir ákváðu að stofna hóp á Facebook fyrir þá sem deila þessu áhugamáli með þeim og fer hópurinn sístækkandi. Þeir félagar láta sér ekki nægja að eiga aðeins eina tegund af grilli heldur eiga þeir gasgrill, kolagrill og kamado-grill sem er japanskt leirpottagrill sem nota má til að reykja mat og grilla.

Þegar þeir eru spurðir hvers vegna þeir hafi svona mikinn áhuga á að grilla segja þeir að allur matur bragðist einfaldlega betur ef hann er grillaður. „Það er líka einhver stemning fölginn í því að grilla mat,“ segir Arnar.

Þeir eru báðir dellukarlar þegar kemur að grillgræjum en segja eitt tæki bráðnaudsynlegt og það er góður hitamælir. Þeir grilla kjöt, fisk og grænmeti og undanfarið hefur pítsa verið vinsæl á grillið.

Hvernig er best að grilla pítsu?

„Það er langbest að nota tvo pítsusteina þegar grilla á pítsu því annars er hættu á að botninn brenni allsvakalega áður en pítsan er fullbökðu. Eg nota tvo steina og set þá annan ofan á hinn. Neðri steinninn



Hjalti og Arnar gefa góð grillráð á samfélagsmiðlum.

tekur í sig hita frá hitagjafanum, sem er annaðhvort kol eða gas, en lofthitinn hitar efri steinninn. Best er að hafa smá loftrúm á milli steinanna, t.d. með því að setja matskeið á milli þeirra. Neðri steinninn þarf ekki að vera pítsusteinn heldur getur verið hella eða múrsteinn, svo lengi sem hann tekur í sig hitann og kemur í veg fyrir að pítsusteinninn ofhitni,“ segir Arnar.

„Grillið þarf að vera 250-300°C heitt til að fá góðan pítsustein. Eg eldbaka þær á 350-380°C hita sem er fullkominn hiti í þetta. Muna þarf að pítsusteinninn þarf að vera í hitanum í lágmark hálf tíma áður en pítsan er bökðu á honum, svo allt heppnist vel,“ segir Hjalti.

Grilluð pítsa að hætti Grillfeðranna

Deig fyrir 2 miðlungsstórar pítsur
230-250 ml bragðmikill bjór, t.d. Boli
3 msk. ólífuolía
360 g hveiti, blátt Kornax eða Tipo 00 pítsuhveiti
1 msk. sykurl
1½ tsk. salt
1 tsk. ger

Best er að gera pítsudeigið 3-4 dögum fyrir notkun og geyma í ísskáp yfir nótt. Germagnið miðast við það. Deigið hentar líka vel fyrir brauðstangir, hvítlauksbrauð og calzone-pítsu.



Með réttu aðferðinni er lítið mál að grilla pítsu.

Blandið öllu saman og hnoðið rólega í 2 mín. Aukið svo hraðann og hnoðið í 5-10 mín. í viðbót. Skiptið deiginu í tvennt, teygjið það til og fletjið út. Setjið pítsusósu, álegg að eigin vali og ost á pítsuna. Gott er að nota sem mest af mozzarella-osti og blanda út í hann maribo-, cheddar- og gouda-osti.

Pizzasósa

8 msk. hakkaðir tómatar
1 msk. rauðvinsedik
2 msk. ólífuolía

½ geiralaus hvítlaukur, pressaður
2 tsk. óreganó
1 tsk. basil
1 tsk. timian
1 tsk. salt

Setjið í skál. Blandið öllu vel saman og hrærið þangað til áferðin er orðin slétt.

Arnar og Hjalti eru á Snapchat undir heitinu Grillfedurnir og Schnapparinn og á Facebook undir heitinu Grillsamfélag Íslands og Grillfeðurnir.

Nýr valmöguleiki frá Weber

Weber Pulse 2000 rafmagnsgrill

- Innbyggt iGrill tækni -
- Weber iGrill-app -
- Stafrænn hitamælir -
- Hrein orka -
- Fullkomið á svalirnar -



Gæði • ending • ánægja
weber.is

GRILLPAKKAR

ÖLLUM PÖKKUM FYLGIR MEÐLÆTI AÐ EIGIN VALI

byrjun hópa

1 GRILLTILBOÐ **VINSÆLT**
Lambaribeye í
rósmarín- og timjanmarineringu.
Verð kr. 3.150 per mann

2 GRILLTILBOÐ
Lambafilé með fiturönd,
villjurtakryddað.
Verð kr. 3.350 per mann

3 GRILLTILBOÐ
Lamba konfekt
„Rodizio Spicy“.
Verð kr. 3.550 per mann

4 GRILLTILBOÐ
Lambalæri, úrbeinað.
Verð kr. 2.950 per mann

5 GRILLTILBOÐ
Ungnauta ribeye
Smokey pepper marinerung.
Verð kr. 3.650 per mann

6 GRILLTILBOÐ
Nautafilé í piparmarineringu.
Verð kr. 3.350 per mann

7 GRILLTILBOÐ
Nautalundur meðalíur í
trufflu sveppamarineringu.
Verð kr. 3.950 per mann

8 GRILLTILBOÐ
Grísamedalíur í smjör-
og hvítlauksmarineringu.
Verð kr. 2.950 per mann

9 GRILLTILBOÐ
Grísahnakki í BBQ kryddlegi.
Verð kr. 2.450 per mann

10 GRILLTILBOÐ **VINSÆLT**
140 gr. hamburgari
með brauði, hamburgara-
og bernaisesósu, osti, káli, tóm-
ötum, agúrkum, lauk, sultuðum
rauðlauk og sætkartöflusalati.
Verð kr. 1.050 kr/stk

11 GRILLTILBOÐ
90 gr. hamburgari
með brauði, hamburgara-
og bernaisesósu, osti, káli, tóm-
ötum, agúrkum, lauk, sultuðum
rauðlauk og sætkartöflusalati.
Verð kr. 950 kr/stk

12 GRILLTILBOÐ **NÝTT**
Kjúklingabringur í lime-,
basil- og salvíu marineringu.
Verð kr. 2.950 per mann

VELDU RÉTTA VÍNIÐ

**Villa al Cortile
Brunello di Montalcino**
Múrsteinsrauðt. Þétt
meðalfylling, ósætt, fersk
sýra, þétt tannín. Kirsuber,
trönuber, kaffi, skógarbotn.
Margslungið.

**Beringer Founders'
Estate Cabernet
Sauvignon**
Kirsuberjarauðt. Meðal-
fylling, ósætt, mild sýra,
miðlungstannín. Bláber,
sólber, vanilla.

Masi Campofiorin
Rúbínrauðt. Meðalfylling,
ósætt, fersk sýra,
miðlungstannín. Skógarber,
kirsuber, lyng, rætur.

**Beringer Napa Valley
Chardonnay**
Sítrónugult. Þétt fylling,
ósætt, fersk sýra. Ananas,
ferskja, pera, kókos, eik.

**Lindeman's
Chardonnay Bin 65**
Ljósítrónugult. Létt
meðalfylling, ósætt, fersk
sýra. Sítrus, pera, ferskja,
melóna.

MEÐLÆTI FYLGIR MEÐ

Hægt er að velja um sætkartöflusalat,
venjulegt kartöflusalat, eplasalat og
forbakaða kartöflu eða veglegt ferskt
salat. *Grillsósa að eigin vali.*

AUKALEGA

Eftirréttur: Frönsk blaut súkkulaði-
kaka með rjóma og ferskum berjum.
Verð kr. 750 per mann



Við mælum með ísköldum Bola
við höndina. Hann fullkomnar
stemninguna við grillið.



KJÖTBÚÐIN

www.kjotbudin.is

Grensásvegi 48 • Sími 571 5511 • kjotbudin@kjotbudin.is

Berjabaka á grillið

3-4 ferskjur, plómur eða nektarínur, skornar í helminga og steinhreinsaðar.

1 bolli af berjum, til dæmis bláber eða brómber

4 msk. ósaltað smjör

1 bolli hveiti

1 bolli sykur

1½ tsk. lyftiduft

⅓ tsk. kosher salt

1 bolli súrmjólk

Spreyið ferskjurnar með oliu og dembið á heitt grillið í 4-5 mínútur á hvorri hlið. Setjið smjórið í litla

järnpönnu og á grillið svo að smjórið bráðni. Blandið hveiti, sykri, lyftiduft og salti saman í skál og hrærið súrmjólkina saman við.

Færið ávextina af grillinu á skurðarbretti og skerið í sneiðar. Þegar smjórið er bráðið á pönnunni skal hella deiginu út í án þess að hræra það saman við smjórið, hellið svo grilluðum ávöxtunum og berjunum yfir á þess að hræra. Leggið álfilmu yfir og grillið í u.þ.b. 45 mínútur.

thrillist.com



Berjabökuna er upplagt að láta malla á grillinu meðan aðalrétturinn er snæddur.

Grillað grænmeti

JARÐARBER

- 1 Præðið upp á spjót.
- 2 Penslið með hunangi og grillið augnablik.
- 3 Dýfið ofan í hnetusmjör og stráðið myntu yfir.



Grillaðu grænmeti eins og meistari með hjálp myndbandanna okkar á islenskt.is

ÞÚ VEIST
HVAÐAN ÞAÐ
KEMUR



Grillaðar pylsur eru ágætis matur og ekki sakar að hafa kartöflusalat með þeim og heimabakað pylsubrauð.

Grillaðar pylsur með sumarlegu kartöflusalati

Pylsur eru alltaf vinsæll matur þegar þarf að grilla eitthvað fljótlegt. Hægt er að velja um margvíslegar pylsur og auðvitað er borin fram tómatsósa með þeim ásamt sinnepi og steiktum lauk. Mörgum finnst gott að hafa kartöflusalat með pylsunni, hvort sem hún er borðuð í brauði eða ekki. Hér er uppskrift að slíku salati sem má gjarnan bæta ofan á pylsu í brauði.

Kartöflusalat

200 g nýjar og góðar kartöflur
½ lárpera, skornar í bita
50 g ferskt kál, til dæmis hvítkál
1 dl majónes
1 msk. sýrður rjómi
1 msk. rifinn, fersk piparrót
2 msk. sitrónusafi
½ salt
1 tsk. nýmalaður pipar
1 msk. sætsinnep
1 tsk. tabasco-sósa
2 msk. fint skorinn graslaukur
1 msk. ferskt dill
4 radisur í þunnum sneiðum

Sjóðið kartöflur og kælið. Skerið þær síðan í bita. Setjið kartöflurnar í skál ásamt öðru því sem er talið upp að ofan. Sparið smá radisur og kryddjurtir til að skreyta með í lokin. Geymið í isskáp til að salatið

geti brotið sig og bragðið nái að jafna sig. Grillið pylsur á útigrilli og hitið brauðið. Leggið pylsuna í brauðið og setjið kartöflusalat yfir.

Heimabökuð pylsubrauð

Það er ekki verra ef maður bakar pylsubrauðin sjálfur. Hér er uppskrift en hún ætti að gefa 16 brauð.

13 dl hveiti
2 msk. sykur
1½ tsk. salt
1 pakki þurrger
1 msk. bráðið smjör
5 dl volgt vatn
2 egg

Setjið öll þurrrefni í hrærivélarskál og hrærið saman. Þá er smjóri, vatni og eggjum bætt út í. Hnóðið deigið og látið síðan hvíla í að minnsta kosti eina klukkustund undir plastfilmu. Leggið deigið á eldhúsbordið og mótið sextán pylsubrauð, um það bil 100 g hvert. Deigið fer síðan á ofnplötu með bókunarpappír. Látið standa í 20 mínútur áður en platan fer í ofninn. Hitíð ofninn í 200°C og bakið brauðið í 10-12 mínútur. Kælið brauðin í nokkrar mínútur áður en þau eru borin fram.