



GRILL FESTIVAL

2018



Knasende blomkålssalat

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **220°**

FORBEREDELSESTID: **20 MIN.**

YDERLIGERE FORBEREDELSESTID: **30 MIN.**
(MARINERING)

TILBEREDNINGSTID: **15 MIN.**

SAMLET TID: **65 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **ROTISSERI, FINTMASKET KURV**

INGREDIENSER

2 hoveder blomkål (lilla, grøn eller gul)

4 spsk. smør, smeltet

2 spsk. hvidløgpulver

Salt

Peber

Dressing:

3 fed hvidløg

½ lime, saft og skal

2 tsk. dijonsennep

220 g mayonnaise

2 tsk. hvidvinseddike

120 g parmesanost, revet

Dukkah:

2 spsk. hasselnødder

1 spsk. cashewnødder

1 spsk. pinjekerner

2 spsk. sesamfrø, sorte eller hvide

2 tsk. spidskommenfrø

1 spsk. korianderfrø

1 spsk. peberkorn

2 tsk. paprika

2 tsk. røget paprika

2 tsk. havsalt

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

Del blomkålen i små buketter, og læg dem i en røreskål.

Bland det smeltede smør sammen med hvidløgpulver, salt og peber.

Vend blomkålsbuketterne i det krydrede smør, og lad dem marinere i det i 30 minutter.

Pil og hak hvidløgene fint, vend dem sammen med alle de øvrige ingredienser til dressing, og sæt så blandingen til side.

Rist de forskellige nødder og frø, én type ad gangen, på en stegepande på sideblusset eller en kogeplade.

Hæld alle de ristede nødder i en morter, og tilsæt krydderier.

Kværn det hele sammen til en grov crumble.

Læg de marinerede blomkålstykker i den fintmaskede kurv, og sæt den på spyddet til rotisseriet.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, ca. 220 °C, til rotisseriet. På en 57 cm kulgrill skal du bruge Weber briketter i en mængde, der svarer til en halvfuld grillstarter.

Sæt rotisseriet med den fintmaskede kurv i motoren, og tænd for den.

Tilbered blomkålstykkerne i 12-15 minutter, til de er bløde og lidt sprøde.

Tag blomkålstykkerne ud (brug grillhandsker), og læg dem på en tallerken.

Dryp den varme blomkål med dressing, og strø noget af Dukkah'en ovenpå.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Sojaglaseret grillet kylling

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **180°**

KERNETEMPERATUR: **75 °C**

FORBEREDELSESTID: **10 MIN**

TILBEREDNINGSTID: **80 MIN.**

SAMLET TID: **90 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **GBS KYLLINGEHOLDER**

INGREDIENSER

15 g koriander, frisk
½ spsk. rapsolie
½ tsk. kinesisk femkrydderi-pulver
90 g honning
0,6 dl sojasauce
1 spsk. ristet sesamfrøolie
Salt
Peber
1 kylling, hel
2 dl Ginger beer eller krydret ingefær

Grøntsager:

4 kartofler
4 25 g salatøg (hvide løg)
1 bundt forårsløg
2 røde peberfrugter
2 røde chilier
2 spsk. rapsolie
1 spsk. ristede sesamfrø til pynt

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

Skyl og hak korianderbladene fint.
Bland rapsolie, koriander og femkrydderiet i en lille skål. Gnid kyllingen med blandingen – sørg for at det også kommer ind i kyllingen.
Hæld Ginger beer i koppen til kyllingeholderen, og sæt kyllingen over koppen på kyllingeholderen.
Bland honning, soja og sesamolie til en glaserings i en lille skål.
Skyl kartoflerne, og skræl løgene.
Skær kartofler, rødløg og rød peberfrugt i tern (2 x 2 cm), og skær forårsløgene i stykker á ca. 3 cm.
Udkern chilierne, og hak halvdelen i grove stykker.
Vend grøntsagerne i rapsolie, krydr med salt og peber og sæt dem til side.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, ca. 180 °C. På en 57 cm kulgrill skal du bruge ½ grillstarter med Weber-briketter.
Sæt kyllingeholderen i GBS-risten, og grill kyllingen i ca. 45 min.
Læg grøntsagerne i kyllingeholderen, og grill retten i yderligere 15 minutter.
Penl kyllingen med halvdelen af glaseringen.
Fortsæt grillningen i 10 min. Penl kyllingen med resten af glaseringen.
Lad kyllingen grille i yderligere 10 min., eller indtil kødet har en kernetemperatur på 73 °C, og grøntsagerne er møre.
Tag kyllingen af grillen, drys med sesamfrø og lad den hvile i ca. 10 min. inden servering.

TIP

Mens kødet hviler, stiger kernetemperaturen fortsat 2-3 grader.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Cowboysteak med Chimmichurri-sauce

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **DIREKTE**
GRILLTEMPERATUR: **250°**
KERNETEMPERATUR: **57 °C**
FORBEREDELSESTID: **20 MIN.**
TILBEREDNINGSTID: **20 MIN.**

YDERLIGERE TILBEREDNINGSTID: **12 TIMER (MARINERING)**
SAMLET TID: **12 TIMER OG 35 MIN.**
SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**
UDSTYR: **GBS STEGERIST**

INGREDIENSER

Marinade:

1,5 kg Tomahawk (oksekød)

Chimichurri:

5 fed hvidløg
½ løg
50 bredbladet persille
25 g purløg
25 g koriander
2 chilier

0,5 dl spsk. sherryeddike

2,5 dl rapsolie

0,6 dl olivenolie

1 ½ tsk. salt

¼ tsk. sort peber

½ tsk. chiliflager

Salt

Peber

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

Bland alle ingredienser til marinaden.
Læg kødet i marinaden, dæk det med film og lad det stå i køleskabet natten over.
Pil hvidløg og løg til chimichurrien, og hak dem fint.
Hak persille, purløg, koriander og chilier, og læg dem i en skål. Vend eddike, olie, salt, peber, chili og flagesalt i efter smag.
Dæk chimichurrien til med folie, og sæt den til side.
Tør marinaden af kødet lige inden grillning.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme, ca. 250 °C. Hvis du griller på en 57 cm kulgrill, skal du bruge en hel grillstarter med Weber-briketter.
Anbring stegeristen i GBS-risten, og forvarm den.
Læg bøfferne direkte på risten, når den er godt varm. Grill dem i 1-2 min.
Vend dem, og grill dem i 1-2 min. på den anden side.
Flyt bøfferne til indirekte varme, og grill videre i 5-10 minutter afhængigt af størrelse og smagspræferencer.
(Se nedenfor)
Lad bøfferne hvile på et skærebæret i 5-8 min. inden servering.

TIP

Du kan også bruge en foodprocessor, når du skal hakke og blande ingredienserne.
Hvis du ikke har en støbejernsrist, kan du dreje bøfferne 90 grader efter 1 min. og derefter lægge dem et andet sted på risten, hvor de skal grille i yderligere 1 minut.

Kernetemperaturer: Rosastegt = 53 °C, Medium = 57 °C, Medium-gennemstegt = 63 °C



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Tomattærte med friske krydderurter

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200°**

FORBEREDELSESTID: **20 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **25 MIN.**

SAMLET TID: **45 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **DELUXE KYLLINGEHOLDER**

INGREDIENSER

200 g cherrytomater

1 fed hvidløg

2 kviste rosmarin

2 kviste timian el. andre friske krydderurter

½ citron, revet skal

4 spsk. olivenolie

10 g sukker

salt

peber

1 spsk. smør, blødt

1 plade butterdej

Salat:

140 g rucola

1 tsk. dijonsennep

½ citron, saft

4 spsk. olivenolie

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Skyl tomaterne, og skær dem i halve.

Pil og hak hvidløg, pluk rosmarin og timian, og hak dem.

Bland hvidløg og urter med olivenolie, og krydr med sukker, salt og peber.

Smør kyllingeholderen med smør, og tilsæt de halverede tomater med skæresiden opad.

Dryp urteblandingen på tomaterne.

Skær butterdejen til, så den passer til kyllingeholderen, og prik forsigtigt nogle små huller i dejen med en gaffel.

Dæk tomaterne med butterdejen.

Skyl rucolaen, og lav en dressing ved at blande dijonsennep, citronsaft og olivenolie.

Krydr med salt og peber, og sæt dressingen til side.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, ca. 200 °C. På en 57 cm kulgrill skal du bruge ½ grillstarter med tændte Weber-briketter.

Sæt kyllingeholderen over indirekte varme, og grill i ca. 20-25 min., til dejen er hævet og blevet gylden på toppen.

Tag kyllingeholderen af, og lad den køle lidt ned.

Tag tærten ud af kyllingeholderen ved at vende den om.

TIP

Fordel rucolaen over hele tærten, dryp dressing over, og server den.

Hvis du gerne vil give tærten lidt ekstra smag, kan du tilsætte 20 g kapers og nogle sardiner.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Porchetta

ANTAL PERSONER: 4-6

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **250 °C/180 °C**

FORBEREDELSESTID: **30 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **6 TIMER**

SAMLET TID: **6 TIMER**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **ROTISSERI**

INGREDIENSER

1 svineslag a 2-3 kg

5 spsk. sennep

1 bundt brødbladet persille

2 bundter timian

1 bundt rosmarin

8-9 skalotteløg, finthakkede

10-12 hvidløgsfed, friskrevne

Salt

Peber

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Puds svineslaget af, så det er trimmet for ben og ukurant kød.

Rids skindsiden med en skarp kniv, pas på ikke at skære helt igennem – skær kun ned til fedtkanten. For at undgå, at sværen bliver blød, når kødet rulles sammen, skal der i den ene side af slaget – på langs – skæres 5 cm svær af, så der kun er kød tilbage på dette stykke. Det gør, at der ikke er oplapning, når kødet rulles sammen, så sværen bliver sprød.

Vend svineslaget om, så det ligger med kødsiden opad. Smør kødet med sennep. Skyl krydderurterne og hak dem groft. Pil løg og hvidløg, og hak begge dele fint. Drys nu urter og løg over svineslaget. Krydr med salt og peber.

Rul svineslaget så stramt som muligt. Snør kødsnor stramt op om svineslaget, og bind derefter hele stykket op i mellemrum a 3-4 cm. Krydr sværen med fint salt og peber. Sæt porchettaen på rotisserispyddet.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, 200 °C.

Sæt spyddet i rotisseriets motor, tænd og læg låg på grillen. Lad nu porchettaen snurre i 1½ time – alt efter tykkelsen på porchettaen. Efter 30 minutter reduceres grilltemperaturen til 185 grader (på en kulgrill: fjern briketter).

Tag kødet af, når kernetemperaturen er 65 °C, og lad porchettaen hvile utildækket i 30 min. inden udskæring og servering. Hviletiden er vigtig, da saften her får tid til at trække tilbage ud i kødet og dermed efterlader et mere saftigt resultat.

TIP

For at skabe sprød svær er det en god idé at salte sværen et døgn i forvejen. Det får væden til at trække ud af sværen. Det kræver desuden frisk kød at opnå sprød svær – frossent kød vil sjældent give et optimalt resultat.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Flankestek på rotisseri

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **DIREKTE/INDIREKTE**
GRILLTEMPERATUR: **220°/180°**
KERNETEMPERATUR: **55-58 °C**
FORBEREDELSESTID: **3 TIMER**

TILBEREDNINGSTID: **20 MIN.**
SAMLET TID: **3 TIMER OG 20 MIN.**
SVÆRHEDSGRAD: **NEM**
UDSTYR: **ROTISSERI**

INGREDIENSER

1 Flankestek
1/2 dl soya
2-3 fed presset hvidløg
2 tsk brun farin
1/2 tsk chiliflager
2 spsk olie
Hakket frisk koriander.

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Rør det hele sammen til marinaden og mariner flankesteken på begge sider og læg den i et fad et par timer på køl. Sæt derefter kødet på en rotisserispyd.

VED GRILLEN

Gør grillen klar til direkte varme. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges en 1/2 grillstarte tændte Weber briketter. Sæt spydet i motoren og tænd det. Grill det i til en kernetemperatur 55 °C. Lad kødet hvile ca. 10 min inden udskæring.

TIP

For at kødet virker mere mørt, skal du skære på tværs af fibre. Serveres i hjemmebagte pitaboller med salat og dressing.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Marinerede koteletter

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200 °C**

KERNETEMPERATUR: **68 °C**

FORBEREDELSESTID: **10 MIN. / 2 TIMER**

TILBEREDNINGSTID: **10 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **GBS STEGERIST**

INGREDIENSER

4 skaftekoteletter á 250 g

Marinade:

2 fed hvidløg

1 dl olivenolie

1 stk. habanero-chili

1 bundt basilikum

1 ts. paprika

1 ts. spidskommen

1 spsk. lys honning

2 spsk. flagesalt

1 spsk. groft kværnet peber

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

Pil og hak hvidløg. Hak chili og basilikum. Bland det med de øvrige ingredienser til marinaden.

Læg svinekoteletterne i et fad, og hæld marinaden over. Sørg for, at koteletterne bliver godt dækket af marinaden. Dæk koteletterne med film og mariner dem i køleskab i minimum 2 timer inden grillning.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme, 200 °C. Sæt stegeristen i GBS-risten, og lad den blive godt varm. Grill koteletterne ca. 3-4 min. på hver side på stegeristen.

TIP

Vælg gerne trækul fremfor briketter til denne ret, hvis du bruger en kulgrill – det giver en ekstra lækker smag til retten. Server koteletterne med en god salat med sommerpesto og hjemmebagt brød.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Bøf med blandede løg

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200°**

FORBEREDELSESTID: **20 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **30 MIN.**

SAMLET TID: **50 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **GBS STEGEPADE
BURGERPRESSER**

INGREDIENSER

1 kg oksefars
1 bdt. forårsløg
2 zittauerløg
1 bdt. ramsløg
3 dl oksebouillon
1-2 dl fløde
50 g smør til stegning

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Form 6 bøffer med burgerpresseren. Skær forårsløg, zittauerløg og ramsløg i tynde skiver.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme, 200 °C. Placer panden i GBS-risten, og varm panden op i ca. 5 min. Smelt smørret, og steg løgene klare heri. Læg dem til side. Steg bøfferne i ca. 6-8 min. på begge sider. Kog panden af med 3 dl oksebouillon og 1-2 dl fløde. Tilsæt salt og peber. Jævn sovsen efter smag.

TIP

Server retten med kogte kartofler og lidt surt fx rødbeder eller asier.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Fuldkornspizza med oksekød og æg

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **250°**

FORBEREDELSESTID: **2 TIMER INKL. HÆVNING**

TILBEREDNINGSTID: **10-15 MIN.**

SAMLET TID: **2 TIMER 15 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **GBS PIZZASTEN**

INGREDIENSER

Pizzadej:

1,5 dl lunken vand

1/4 pakke gær

1,5 spsk. olie

4 dl mel (grov pizzamel)

1 dl durummel

1 ts. salt

Fyld:

200 gram hakket oksekød

1-2 dl tomatsoase

2 æg

revet ost til toppen

lidt friske spinatblade

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

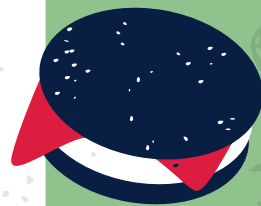
Opløs gær i vandet i en skål. Tilsæt olie, mel og salt. Mel skal i lidt efter lidt, til det har den rette konsistens. Ælt et par minutter. Dejen skal være fast, så den kan rulles ud. Stil dejen til hævnning i ca. 1-2 timer. Form to boller og rul dem ud på durummel. Smør tomatsoase på og drys med revet ost og rått oksekød i små kugler. Læg den første pizza på pizzastenen evt. med en pizzaspade drysset med durummel. Slå æggene ud og hæld dem i to glas, så de nemt kan hældes på pizzaen.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme, 250 °C. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges en hel grillstarter tændte Weber-briketter. Sæt pizzastenen i GBS-risten og lad den varme op i ca. 5 min. Bag pizzaen i ca. 4 min. og hæld forsigtigt æggene på pizzaen. Bag den i yderligere i ca. 5-8 min. Fortsæt med at bage pizza nummer to på samme måde.

TIP

Server med lidt spinatblade og hvidløgsolie på toppen.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Tarteletter med høns i friske asparges

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **DIREKTE/INDIREKTE**
GRILLTEMPERATUR: **200-220°**
FORBEREDELSESTID: **30 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **60 MIN.**
SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**
UDSTYR: **GBS STEGEGRYDE**

INGREDIENSER

Fond:

1 hel, fersk kylling
2 skalotteløg
2 solo hvidløg
4 laurbærblade
4 kviste timian
1 tsk. peberkorn
2 dl hvidvin
1 l vand

Sauce:

150 g smør
100 g mel
1 l hønsefond
½ l piskefløde
1 bdt. grønne asparges
1 bdt. hvide asp. asparges
2 bdt. forårsløg
½ bdt. kørvel
Kyllingekød fra den kogte kylling

16 stk. tarteletskaller

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

Fond: Del kyllingen i lår, overlår og bryst med vinge. Skær skalotteløg og hvidløg med skræl i grove stykker. Klargør øvrige ingredienser til fonden.

Sauce: Skræl de hvide asparges, og skær dem i mindre stykker på skrå. Skær ligeledes de grønne asparges i mindre stykker på skrå. Skær forårsløg i tynde ringe, og hak kørvel groft. Pluk kyllingekødet fra den kogte kylling i mindre stykker.

VED GRILLEN

Fond: Klargør grillen til direkte ca. 220 °C. Læg de ferske kyllingestykker i stegegryden, og tilføj de øvrige ingredienser til fonden. Sæt gryden i GBS-risten, og læg låg på gryden. Kog kyllingestykkerne i 15 min.

Klargør grillen til indirekte varme ca. 220 °C, og kog kyllingen videre i fonden i ca. 30 min. Tag kyllingestykkerne op, og afkøl dem. Sigt fonden, og gem den til saucen. Tør gryden af.

Sauce: Klargør grillen til direkte varme, ca. 220 °C. Placer stegegryden i GBS-risten. Smelt smør i gryden, og rør mel i, til det samler sig til en melbolle. Pisk den sigtede kyllingefond i, indtil evt. klumper forsvinder. Tilsæt fløde, og kog saucen godt igennem, mens der piskes. Vend både de grønne og hvide asparges og det plukkede kyllingekød i saucen. Tilsæt til sidst forårsløg og kørvel, og smag til med salt og peber.

Tarteletter: Varm skallerne i maks. 1 min. på hver side ved direkte, høj varme. Hæld fyld i skallerne og server straks.

TIP

Skræl et par grønne asparges på langs, og lav fine strimler til at pynte tarteletterne med umiddelbart inden servering.



ROCK ON





GRILL FESTIVAL

2018



Persillemayo

ANTAL PERSONER: 8

FORBEREDELSESTID: 30 MIN.

TILBEREDNINGSTID: 10 MIN.

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **BLENDER**

INGREDIENSER

2 æggeblommer, pasteuriserede

1 spsk. hvidvinseddike

½ tsk. citronsaft

4 dl neutral olie

1 tsk. salt

hvid peber

evt. 1 knivspids dijonsennep

Fyld:

4-6 kviste persille

5 stilke purløg

2 forårsløg

½ dl olivenolie

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Pisk eddike, citronsaft og æggeblommer skummende i en skål. Hæld derefter olien i skålen i en meget tynd stråle under kraftig piskning. Smag til med salt, lidt friskkværnet peber og evt. sennep, når den har en passende konsistens.

VED GRILLEN

Skyl, afdryp og tør alle krydderurterne. Kør dem på en blender med olie til en meget fin konsistens. Bland urtemassen i mayonnaisen under piskning, til det får en passende farve og smag.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Hasselbackkartofler

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200°**

FORBEREDELSESTID: **10 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **60 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **GRILLBAKKE**

INGREDIENSER

12 kartofler, medium str.

1 dl olivenolie

salt

pepper

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Skræl kartoflerne, vask dem og dup dem tørre.

Skær ned i kartofflen fra toppen, og stop ca. 0,5 cm fra bunden – tynde skiver.

Undlad at skære kartofflen igennem.

Sæt kartoflerne på grillbakken, dryp dem med olivenolie og krydr med salt og peber.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, ca. 200 °C. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges en halv grillstarter med tændte Weber-briketter.

Grill kartoflerne ved indirekte varme i ca. 60 min. eller indtil kartoflerne er bløde i midten og sprøde på overfladen.

Drys salt over kartoflerne inden servering.

TIP

Sæt en kødnål på tværs i bunden af kartofflen for at sikre, at du ikke skærer kartofflen helt igennem.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Timianrødbeder

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **220°**

FORBEREDELSESTID: **10 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **15 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **2-I-1 STEGT FLÆSK-HOLDER**

INGREDIENSER

500 g rødbeder

2 kviste timian

salt

peber

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Skræl rødbederne og skær dem i små tern.

Pil bladene af timiankvistene og hak timian og drys det over rødbederne, når de ligger i bakken.

Krydr med salt og peber.

VED GRILLEN

Tilbered rødbederne, mens du laver stegt flæsk.

Steg stegt flæsk ved direkte varme, 220 °C.

Tøm bakken for fedt efter 30 min.

Tilføj rødbeder i bakken, krydret med frisk timian, og lad dem stege med, indtil stegt flæsk-stykkerne er færdigstegt, ca. 15 min.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Dessertpizza

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **180-220°**

FORBEREDELSESTID: **10 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **20 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **PIZZASTEN M/BAGEPLADE**

INGREDIENSER

150 g mascarpone

2 spsk. honning

150 g friske bær eller frugt

150 g hvid chokolade

50 g mini marshmallows

Basilikum eller mynteblade

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Læg hvid chokolade på et stykke bagepapir på en kold pizzasten.

Rul dejen tyndt ud, så den passer til størrelsen på bagepladen.

Smør mascarpone og honning på dejen. Drys hvid chokolade, afkølet (se Ved grillen, trin 2), friske bær og skumfiduser udover dejen.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varm, ca. 180 °C. Til en 57 cm kuglegrylle, skal der bruges en halv grillstarter med tændte Weber-briketter.

Placer pizzastenen midt på grillristen og grill den hvide chokolade indtil den er lysebrun og begynder at krystallisere.

Tag bagepapiret med chokoladen af grillen og lad chokoladen afkøle.

Øg grilltemperaturen til ca. 220 °C/tilføj flere briketter fx en 1/3 grillstarter med tændte Weber-briketter.

Lad pizzastenen varme op i ca. 5 min. Læg pizzaen på bagepladen og sæt den på grillen, når pizzastenen er varm. Bag pizzaen i 10 min. Fjern bagepladen og fortsæt med at bage pizzaen, indtil bunden er sprød.

Tag pizzaen af grillen og pynt den med friske basilikum- og/eller mynteblade.

TIP

Pynt pizzaen med grillede pærer for at intensivere grillsmagen. Hvis pizzadejen er meget tynd, kan du undlade at tilberede den på bagepladen – og nøjes med at bage den i ca. 10 min.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Blondie (hvid brownie) med saltet karamel

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **INDIREKTE**
GRILLTEMPERATUR: **180°**
FORBEREDELSESTID: **25 MIN.**
TILBEREDNINGSTID: **40 MIN.**

SAMLET TID: **45 MIN.**
SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**
UDSTYR: **DELUXE**
KYLLINGEHOLDER



INGREDIENSER

Sauce:

200 g sukker
175 g smør i tern
1,2 dl fløde
½ tsk. havsalt

Blondie:

250 g flødeost (stuetemperatur)
70 g sukker
3 æg
2 tsk. vaniljeekstrakt
200 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
½ tsk. Salt
175 g smeltet smør
150 g brun farin

½ tsk. flagesalt

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

Smelt sukkeret ved middelhøj varme i en kasserolle på sideblusset eller en kogeplade. Sukkeret begynder at boble op og blive transparent. Omrør med jævne mellemrum, indtil sukkeret begynder at skifte farve. Når sukkeret begynder at få en dyb gul farve, skal du tilsætte smørret og begynde at piske. Blandingen vil nu boble op igen, mens du fortsætter med at piske. Så snart smørret er smeltet helt, og blandingen har fået en flot gylden farve, skal du tage kasserollen af varmen. Tilsæt hurtigt creme og havsalt, og pisk det hele sammen. Sæt kasserollen tilbage på varmen, og reducer den over svag varme, mens du pisker med jævne mellemrum. Tag saucen af, og sæt den til side. Pensl Deluxe kyllingeholderen med lidt smeltet smør. Pisk flødeosten og sukkeret med et piskeris eller en håndmixer i 2-3 minutter, til blandingen har fået en cremet konsistens. Pisk 1 æg og 1 tsk. vaniljesukker i. Sæt det til side. Til blondien: Bland hvedemel, bagepulver og salt sammen i en røreskål. Bland smeltet smør og brun farin i en stor røreskål, og tilsæt 2 æg og 1 tsk. vaniljesukker. Rør ingredienserne sammen til en jævn masse. Vend melet i med en spatel. Sørg for kun at blande det let sammen.

Smør halvdelen af blondie-blandingen ud i bunden af kyllingeholderen.

Fordel halvdelen af cheesecake-dejen oven på blandingen med en ske. Hæld derefter forsigtigt lidt karamelsauce på cheesecake-dejen.

Spred nu forsigtigt resten af blondie-dejen oven på cheesecake-dejen og karamelsaucen. Tilføj nu resten af cheesecake-dejen.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte og indirekte varme, ca. 180 °C. På en 57 cm kulgrill skal du bruge Weber briketter i en mængde, der svarer til en halvfuld grillstarter. Sæt kyllingeholderen på indirekte varme, og grill blondien i ca. 30-40 minutter, eller indtil overfladen er fast, og der ikke sidder dej fast på en tandstikker eller en strikkepind, når du trækker den ud af dejen. Tag kyllingeholderen af grillen, og lad den køle af i 10 minutter.

Tag kagen ud af kyllingeholderen, og lad den køle af på en rist.

Dryp resten af karamelsaucen over, og drys med saltflagerne.

TIP

Karamelsaucen bliver tykkere, når den køler af. Skal den være endnu tykkere, kan du med fordel stille den i køleskabet.

Hvis du ikke har en Deluxe kyllingeholder, kan du også bruge en alubakke med bagepapir.

ROCK ON





GRILL FESTIVAL

2018



Flæskesvær

ANTAL PERSONER:

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **180°**

FORBEREDELSESTID: **15 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **45 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **ROTISSERI FINTMASKET KURV
TIL ROTISSERIET ALUBAKKE**

INGREDIENSER

1 kg svær fra svinekam eller lign.

2 spsk. groft salt

1 spsk. groft peber

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Skær flæsk i strimler på ½ cm bredde.

Hæld salt og peber i en skål, læg flæskestrimlerne heri og lad dem trække i 15 min.

Læg herefter strimlerne i den fintmaskede kurv til rotisseri, og sæt kurven på rotisserispyddet.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte, middelhøj varme.

Sæt rotisseriet inkl. fintmasket kurv på grillen, og stil en alubakke under kurven.

Lad sværene grille i 45 min.

Tag dem af, når de ikke længere "syder".

TIP

Server flæskesværene med en dip af rygeost, rørt med mælk og smagt til med salt og peber. Riv frisk peberrod og klippet karse over dippen.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Pizza med lakrids, kartoffel og fennikel

ANTAL PERSONER: 4-6

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200-250°**

KERNETEMPERATUR: **55-60 °C**

FORBEREDELSESTID: **2 TIMER INKL. HÆVNING**

TILBEREDNINGSTID: **8-10 MIN.**

SAMLET TID: **2 ½ TIME**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **PIZZASTEN**

INGREDIENSER

200 g fed frisk ost, gerne gedeost

2 spsk. lakridspulver (raw)

1 fed hvidløg

½ dl olivenolie

2-3 bagekartofler

1 fennikel

rosmarin

½ l lunkent vand

10 g gær

10 g salt

10 g sukker

1 dl olivenolie

Ca. 225 g durummel

Ca. 625 g hvedemel

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Fyld: Riv hvidløget ned i en skål og tilsæt frisk ost, lakridspulver, olivenolie, salt og peber.

Rør godt rundt, så klumperne forsvinder og tilsæt evt. lidt vand, så blandingen får en let cremet konsistens.

Skyl kartofler og fennikel og skær dem i meget tynde skiver, brug evt. et mandolinjern.

Hak rosmarinen fint.

Pizzadej: Ælt alle ingredienser godt sammen og stil dejen i køleskab i mindst 2 timer. Gerne natten over – det giver en sejere dej, som er nemmere at rulle flad. Rul dejen tyndt ud på pizzapladen, dæk bunden med friskost-lakrids-cremen. Læg kartofler og fennikel i et tyndt lag over hele pizzaen. Drys rosmarin over og til sidst lidt lakridspulver.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme, 250 °C. Læg pizzastenen på grillen og lad den varme op i 5 til 10 min.

Læg pizzaen på stenen og bag den i 8-14 min. afhængig af pizzaens størrelse.

TIP

Rul evt. pizzadejen ud på en bageplade, og bag den nogle minutter på pladen oven på stenen. Træk derefter pizzaen af pladen, drys stenen med durummel, inden pizzadejen lægges på, og bag den færdigt direkte på stenen, så den får en ekstra sprød bund.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Brisket

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: RØGNING MED

MINION-METODEN

GRILLTEMPERATUR: 90°-110°

KERNETEMPERATUR: 85-90 °C

FORBEREDELSESTID: 10 MIN.

TILBEREDNINGSTID: 10 TIMER

SVÆRHEDSGRAD: MIDDEL

UDSTYR: RØGFLIS

INGREDIENSER

2½ kg brisket eller spidsbryst

½ glas dijonsennep

Rub:

2 spsk. kosher-salt

1 spsk. chilipulver

3 spsk. brun farin

1 spsk. hvidløgspulver

2 spsk. paprika

1 spsk. sellerisalt

1 spsk. peber

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Bland alle krydderierne til en rub i en skål. Pensl stegen med dijonsennep, og drys rub på.

VED GRILLEN

Klargør Weber® Smokey Mountain Cooker™ til Minionmetoden. Tilsæt røgflis, og hæld vand i vandfadet, så grilltemperaturen kun lige når op på 100° C. Røg stegen i ca. 10 timer, og lad den trække i 20 min. inden udskæring.

TIP

Rub kan undlades og erstattes med salt og peber. Se mere om Minionmetoden i Røgskolen på weber.com.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Koldrøget bacon

ANTAL PERSONER: 6-8

GRILLMETODE: **KOLDRØGNING**

GRILLTEMPERATUR: **20-25°**

FORBEREDELSESTID: **4 DAGE**

TILBEREDNINGSTID: **30 TIMER**

SVÆRHEDSGRAD: **SVÆR**

UDSTYR: **KOLDRØGNINGS-BAKKE OG RØGSMULD**

INGREDIENSER

1 ribbensteg á 1,5 kg
150 g salt
30 g sukker
2 tsk. peberkorn
2 tsk. allehånde
2 tsk. timian
1 l vand

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Knus krydderierne i en morter, og bland dem med salt og sukker. Rør krydderiblandingen op med vand.

Fjern ribbenene og sværene fra stegen. Læg kødet i vandet med krydderiblandingen.

Sæt kødet i køleskabet i ca. 3 dage i et fad. Kødet er klar til koldrøgning, når kødet er fast at røre ved.

Skyl kødet grundigt under koldt vand. Tør det godt, og lad det tørre 2 døgn i køleskabet.

VED GRILLEN

Fyld koldrøgningsbakken helt op med røgsmuld, og antænd den med en stormlighter.

(du opnår det bedste resultat med koldrøgning efterår og vinter, hvor temperaturen er lav. Eller om natten, når det er koldt udenfor)

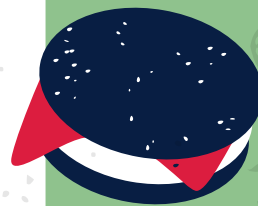
Placer koldrøgningsbakken i grillen under kødet. Luk alle grillens spjæld næsten helt i. Lad den røge i ca. 10 timer. Gentag processen ca. 3 gange, afhængig af hvor røget du ønsker dit bacon. Læg evt. baconstykket i køleskab om dagen, indtil du er klar til at gentage processen om natten.

Når det er fædigrøget, er stegen klar til at blive skåret i skiver.

TIP

Sørg for at opbevare røgsmulden tørt.

Hjemmerøget bacon er lækkert til alt fra æggekage til bacon-cheese-burger.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Koldrøget mørbrad

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **KOLDRØGNING**

GRILLTEMPERATUR: **20-25°**

FORBEREDELSESTID: **5 DØGN**

TILBEREDNINGSTID: **30 TIMER**

SAMLET TID: **3 TIMER OG 10 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **SVÆR**

UDSTYR: **KOLDRØGNINGS-BAKKE OG RØGSMULD**

INGREDIENSER

1 fersk mørbrad á 500 g

Saltlage:

1 l vand

150 g salt

30 g sukker

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

Afpuds mørbraden. Rør vand, salt og sukker sammen. Læg den ferske mørbrad i lagen, så den er helt dækket. Lad den stå i køleskabet i 2 døgn.

Skyl mørbraden grundigt under koldt vand, og tør den af. Hæng eller læg mørbraden til tørre i ca. 1-3 dage i køleskabet.

VED GRILLEN

Fyld koldrøgningsbakken helt op med røgsmuld, og antænd den med en stormlighter. (du opnår det bedste resultat med koldrøgning efterår og vinter, hvor temperaturen er lav. Eller om natten, når det er koldt udenfor) Placer koldrøgningsbakken i grillen under kødet. Luk alle grillens spjæld næsten helt i. Lad den røge i ca. 10 timer. Gentag processen ca. 3 gange, afhængig af hvor røget du ønsker din mørbrad. Læg evt. mørbraden i køleskab om dagen, indtil du er klar til at gentage røgprocessen om natten.

TIP

Sørg for at opbevare røgsmuld tørt for at sikre, at det brænder optimalt. Det kan kræve lidt tålmodighed at antænde røgsmuldet, og det er derfor nemmest at bruge en stormlighter, som har en vedvarende gasflamme.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Laks på planke

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **180-200°**

FORBEREDELSESTID: **10 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **20 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **RØGPLANKE**

INGREDIENSER

- 1/4 side laks med skin
- 2 spsk stærk Dijon-sennep
- 2 spsk brun farin
- 1 bdt. frisk dill
- Saften fra 1/2 citron
- 1 tsk havsalt
- 1 tsk kværnet sort pepper

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Læg planken i vand i 20-30 minutter før brug.
Læg laksesiden på planken med skinsiden ned. Smør et tyndt lag med sennep på laksen og drys sukker på. Hak dild fint og drys det på laksen. Hæld saften fra 1/2 citron over og drys med salt og peber.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme. Læg planken med fisken på risten og grill den i ca. 20-25 min. eller til fisken er fast i kødet.

TIP

Brun farin kan erstattes med honning



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Røget kyllingebryst med gulerodspuré

ANTAL PERSONER: 8-10

GRILLMETODE: **DIREKTE/INDIREKTE**
GRILLTEMPERATUR: **150°/180°**
KERNETEMPERATUR: **65 °C**
FORBEREDELSESTID: **60 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **50 MIN.**
SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**
UDSTYR: **GBS WOK, GBS STEGEGRYDE, GRILLBAKKE, RØGFLIS, STAVBLENDER**

INGREDIENSER

Kylling:

8 kyllingebryster med skind
salt og peber
sukker
olie

Gulerodspuré:

10-12 gulerødder afhængig af størrelse
150 g smør
2 fed hvidløg
1 chili

FREMANGSMÅDE

I KØKKENET

Kyllingebryst: Læg kyllingebrysterne på et spækbræt, og ret skindet ud, så det dækker brystkødet. Strø lidt sukker over kyllingebrysterne på skindsiden og derefter salt og peber. Lad dem hvile i 15 min., inden de grilles.

Gulerodspuré: Skræl gulerødderne, og skær top og bund af. Pil hvidløg.

Efter grillning: Læg de grillede gulerødder, den grillede chili og hvidløg i en gryde, dæk dem med vand, og kog dem møre. Hæld vandet fra. Tilsæt smør, salt og peber, og blend det hele med en stavblender til en glat puré.

VED GRILLEN

Kyllingebryst: Klargør grillen til indirekte varme, 150 °C, læg en håndfuld træflis på risten direkte over varmekilden og vent til, at røgen udvikler sig. Røg kyllingebrysterne i ca. 30-40 min., til de har en kernetemperatur på 65 °C. Lad dem hvile i 10-15 min. under et klæde, til de når en kernetemperatur på 77 °C. Grill kyllingebrysterne med skindsiden nedad umiddelbart inden servering for at få sprødt skind.

Gulerodspuré: Grill gulerødderne ved direkte varme, 200 °C til de bliver mørke på alle sider. Grill chilen, så skindet er helt sort, pil skindet af og fjern kernerne.

TIP

Du kan øge temperaturen i kulgrillen ved at tilføje tændte briketter.



ROCK ON





GRILL FESTIVAL

2018



Ananas på rotisseri

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **175°**

FORBEREDELSESTID: **50 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **5 MIN.**

SAMLET TID: **55 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **ROTISSERI**

INGREDIENSER

1 ananas

200 g rørsukker

2 dl vand

½ dl mørk rom

1 kop god kaffe

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Skær top og bund af ananassen, og skræl den ned langs siderne.

Sæt den hele ananas på spyddet til rotisseriet, spænd til med rotisseri-gafflerne.

Smelt sukkeret i en gryde. Tilsæt herefter vand, kaffe og rom. Lad nu sukkerlagen koge i 5-7 min.

VED GRILLEN

Klargør grillen klar til indirekte varme, 175 °C.

På en 57 cm kulgrill skal du bruge ¾ grillstarter med tændte Weber-briketter.

Sæt spyddet i rotisseriets motor og tænd.

Læg låg på grillen, og lad ananassen grille i ca. 30 min.

Pensl herefter ananassen med sukkerlagen – læg så låget på igen, og vent 10 min., inden du gentager processen.

TIP

Servér eventuelt med vaniljeis.

Placer en drypbakke under ananassen for at opfange evt. sukkerlage og lette rengøringen.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Kokoskage

ANTAL PERSONER: 8

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200°**

FORBEREDELSESTID: **15 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **35 MIN.**

SAMLET TID: **CA. 1 TIME**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **2-I-1 STEGTFLÆSK-HOLDER (BUNDEN),
PREMIUM GRILLSTEN**

INGREDIENSER

200 g smør

200 g sukker

4 æg

200 g mel

1/1 tsk. bagepulver

150 g kokosmel

1/2 dl mælk

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Smør og sukker piskes godt. Æggene røres i et ad gangen. Mel, bagepulver og kokosmel blandes og røres i skiftevis med mælken. Dejen fyldes i en form med bagepapir (ca. 25 cm). Drys kokosmel over.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, 200 °C. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges en hel grillstarter tændte Weber-briketter. Læg grillstenen på grillen og sæt formen med kagen på. Bag kagen i ca. 35 min.

TIP

Serveres med grillede glaseret ananas.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Côte de Boeuf

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **250°**

KERNETEMPERATUR: **58 °C**

FORBEREDELSESTID: **10 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **25 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **IGRILL-TERMOMETER**

INGREDIENSER

1 stk. Côte de Boeuf (ca. 1000 g)

salt og peber

olie

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Penl bøffen med olie. Krydr med salt og peber.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme ca. 250 °C. Læg bøffen midt på grillristen med fedtsiden nedad, og lad fedtet smelte et par minutter. Grill den derefter på begge sider, så den får et flot grillmønster.

Klargør nu grillen til indirekte varme og grill bøffen, til den har en kernetemperatur på ca. 54° C. Lad den hvile i ca. 10 min. Skær den ud i små skiver umiddelbart inden servering.

TIP

Server bøffen med tranebærsør: 100 g smør, 50 g tørrede tranebær og lidt salt. Hak tranebær og bland dem med smørret.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



French toast-ruller

ANTAL PERSONER: 4

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **160°**

FORBEREDELSESTID: **15 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **5 MIN.**

SAMLET TID: **20 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **GBS STEGEPANDE**

INGREDIENSER

3 spsk. flødeost
3 spsk. syltetøj (efter eget valg)
2 spsk. brun farin
2 æg
0,6 dl mælk
1 spsk. stødt kanel
2 spsk. sukker
2 ts. stødt kanel
8 skiver blødt hvidt brød, med skorperne skåret af
3 spsk. smør til sauteerpande
Ahornsirup, til servering
Blandede bær, til servering

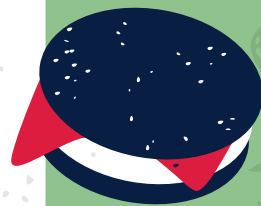
FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Bland flødeost og syltetøj sammen til en smørbar masse. Sæt det til side.
Pisk æg, mælk og kanel sammen i en separat skål. Sæt det til side.
Bland sukker og kanel sammen i et højt fad. Sæt det til side.
Skær skorpen af brødsiverne, og rul skiverne ud med en kagerulle, til de er ca. 3 mm tykke. Smør et tyndt lag af flødeostblandingen på hver skive, og rul dem så stramt sammen.
Dyp alle rullerne i æggemassen én ad gangen.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme, ca. 160 °C. På en kulgrill skal du bruge Weber briketter i en mængde, der svarer til en 1/3 fuld Weber grillstarter.
Anbring GBS-stegepladen i GBS-stegeristen, og forvarm den i et par minutter. Kom smør på stegepladen, og lad den smelte.
Læg rullerne på stegepladen (med "samlingen" nedad), og grill dem i 4-5 minutter, mens du indimellem vender dem, til de er gyldne og let sprøde.
Tag dem af grillen, og vend dem i blandingen af sukker og kanel.
Server dem straks med ahornsirup og friske bær



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Pizza med røget laks og spinatcreme

ANTAL PERSONER: 2

GRILLMETODE: **INDIREKTE, CIRKULÆR**
GRILLTEMPERATUR: **220°/180°**
FORBEREDELSESTID: **40 MIN.**
TILBEREDNINGSTID: **10-15 MIN.**

SAMLET TID: **CA. 2 TIMER**
SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**
UDSTYR: **GBS STØBEJERNWOK, BAGESTEN**
M/BAGEPLADE, RUND

INGREDIENSER

Pizzadej (2 bunde):

15 g gær
1 tsk. salt
1 dl olivenolie
2 dl koldt vand
360 g hvedemel, tipo "00".
50 g durummel til udrulning af pizzabunde

Fyld:

1 spsk. vegetabilsk olie
300 g spinatblade
2 fed hvidløg
250 g ricotta
100 g revet mozzarellaost

Pynt:

10 skiver koldrøget laks
10 blade

FREMANGSMÅDE

I KØKKENET

Oplos gæren i vandet. Kom salt og olivenolie i. Rør durummel ud i gær vandet, til massen er ensartet og ikke indeholder klumper. Rør hvedemelet i lidt af gangen til dejen slipper skålen. Dejen må gerne føles lidt klistret. Del dejen i 2 stykker og lad den hæve i ca. 1 time. Rul pizzadejen ud på durummel og læg den på bagepladen.

Skyl spinatbladene, pres hvidløgsfed.

Smør spinatcreme på bundene, inden de skal på grillen.

VED GRILLEN

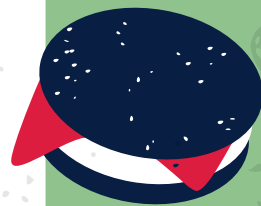
Fyld en hel grillstarter med Weber-briketter, og klargør grillen til indirekte, høj varme (cirkulær metode), ca. 280-290 grader.

Sæt støbejernwokken i GBS-risten, og lad wokken varme op i 5 min. Hæld olie i wokken, og rist presset hvidløg og spinatblade af i ca. 1-2 min. Afkøl spinaten og hæld den overskydende væske fra.

Læg bagestenen på risten, og varm den godt op i ca. 10 min. Sæt bagepladen med pizzadej med spinatcreme på stenen, og bag pizzabundene til bunden er gylden og sprød i ca. 6 min. Læg lakseskiver og pynt af med friske blade.

TIP

Påfyld evt. yderligere briketter (ca. 1/3 fyldt grillstarter), når bagestenen lægges på for at presse varmen helt i vejret. Husk at holde øje med pizzaen ved at løfte og tjekke bunden en gang imellem. Tilberedningstiden kan variere lidt, afhængigt af udendørstemperaturen.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Popcorn

ANTAL PERSONER: 8-10

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200°**

FORBEREDELSESTID: **10-15 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **5 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **ROTISSERI, FINTMASKET**

KURV TIL ROTISSERI

INGREDIENSER

300 g majs-korn

½ dl neutral olie

Fint salt

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Vend majs-kornene i olie. Fyld kornene i den fintmaskede kurv til rotisseri.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte, høj varme. Sæt rotisseriet med den fintmaskede kurv på grillen. Lad majs-kornene rotere i kurven, indtil de fleste er poppet. Vend popcornene med fint salt inden servering.

TIP

Lav evt. din egen krydderiblanding til popcornene.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Figurkager

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200°**

FORBEREDELSESTID: **20 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **8-10 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **NEM**

UDSTYR: **PIZZASTEN MED BAGEPLADE, KAGEUDSTIKKERE**

INGREDIENSER

200 g smør eller margarine

500 g mel

3 tsk. stødt kanel

1 tsk. stødt ingefær

1 tsk. stødt nelliker

2 tsk. natron

5 spsk. sirup

200 g sukker

Ca. 1½ dl vand

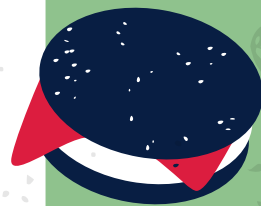
FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Smuldr fedtstoffet i melet i en skål. Bland krydderier og natron i melet. Tilsæt sukker og sirup, hæld vand i, og ælt dejen sammen. Rul dejen ud på et meldrysset bord og udstik alverdens figurer med udstiksformene. Læg dem på bagepladen beklædt med bagepapir.

VED GRILLEN

Klargør grillen til direkte varme, 200 °C. Stil pizzastenen midt på grillristen og varme op. Sæt bagepladen på pizzastenen, og bag kagerne i ca. 8-10 min. til de er let gyldne. Lad kagerne køle lidt af, inden de eventuelt pyntes med glasur.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Vaniljekranse

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **DIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **200°**

FORBEREDELSESTID: **30 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **8-10 MIN.**

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **PIZZASTEN M. BAGEPLADE**

BAGEPAPIR, KØDHAKKER MED STJERNETYL

INGREDIENSER

100 g rå marcipan

125 g sukker

1 stang vanilje

275 g hvedemel

175 g smør

1 æggeblomme

FREMGANGSMÅDE

I KØKKENET

Smuldr smørret i melet, tilføj marcipan, sukker, og vaniljekorn og bland det hele.

Saml dejen med æggeblommen til en fast dej.

Kør dejen igennem en kødhakker med en stjernetyl. Nap stængerne af i ca. 8-10 cm. længde og form stængerne til små kranse.

Sæt kransene på en bageplade beklædt med bagepapir.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, 200 °C. Læg pizzastenen på grillen, og lad den varme op. Sæt bagepladen med vaniljekranse på pizzastenen, når grillen har den rette temperatur. Bag kransene i ca. 8-10 min.

Afkøl vaniljekransene og opbevar dem i en tætsluttende beholder.

TIP

Lad eventuelt dejen hvile i køleskabet. Ved senere anvendelse, kan der iblandes ca. 25 g smør for at blødnede dejen igen.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Glöggmarineret kamsteg

ANTAL PERSONER: 6-8

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **250°/180°**

KERNETEMPERATUR: **68-70 °C**

FORBEREDELSESTID: **15 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **90 MIN.**

SAMLET TID: **1 TIME OG 45 MIN. +**

MARINERING

SVÆRHEDSGRAD: **MIDDEL**

UDSTYR: **STEGERIST, BRADEPANDE, FOLIEBAKKE, STEGETERMOMETER**

INGREDIENSER

1 kamsteg á 1,8 kg

5-7 laurbærblade

½ l færdigblandet glögg

2 hele kanelstænger

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Læg kamstegen med sværen opad i foliebakken. Hæld glögg og kanelstænger i foliebakken og lad kødet marinere i ca. 1-2 timer på køl.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, 250 °C. Læg bradepanden på grillen og placer stegeristen med kamstegen ovenpå. Sæt laurbærbladene mellem sværene. Grill kødet i ca. 30 min. Skru ned for temperaturen til ca. 180 °C. og grill videre i ca. 1 time, til at kamstegen når en kernetemperatur på 68-70 °C.

TIP

Du kan reducere temperaturen i kulgrillen ved at fjerne briketter.



ROCK
ON





GRILL FESTIVAL

2018



Langtidsgrillet pulled duck

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: **INDIREKTE**

GRILLTEMPERATUR: **100°**

KERNETEMPERATUR: **90 °C**

FORBEREDELSESTID: **30 MIN.**

TILBEREDNINGSTID: **6-8 TIMER**

SAMLET TID: **6-8 TIMER**

SVÆRHEDSGRAD: **SVÆR**

UDSTYR: **DRYPBAKKE, STEGETERMOMETER**

INGREDIENSER

1 hel and á 2400 g

Rub:

75 g farin

25 g mild paprika

1 spsk. friskkværnet peber

1 spsk. havsalt

½ spsk. cayennepeber

1 stor tsk. røget paprika

3 tsk. allehånde

FREM GANGSMÅDE

I KØKKENET

Rengør og rens anden. Bland alle ingredienserne til rubben. Gnid anden med rub over det hele.

VED GRILLEN

Klargør grillen til indirekte varme, ca. 100 °C. Læg anden på risten og grill den i ca. 6-8 timer, afhængig af størrelse på anden. Tag anden af grillen, når den har en kernetemperatur på 90 °C. Træk kødet af anden med to gaffler og server kødet varmt.



ROCK
ON

