

Enjoy!



#5 SE - Våren/sommaren

OPEN FLAVOUR

NJUT AV SCHWEIZISKA SMAKER



Provsma kockens lokala rätter

Chefskock Didi Maier växte upp i en familj med ett passionerat förhållande till naturen och till matlagning. Och med ambition och yrkeskunskaper har han kommit dit han är idag. Upptäck tillsammans med Didi vilka ingredienser som naturen i Salzburgerland har att erbjuda.

>> 5

Delikatess från Alsace: Flammkuchen

Tarte flambée eller Flammkuchen är en underbar och mångsidig delikatess från Alsace. Den här enkla specialiteten kan med fördel lagas på Big Green Egg®. Och resultatet är en delikatess med underbart knaprig botten.

>> 10

Picknick med portabelt EGG®

Ta med dig en Mini eller MiniMax till stranden, i båten eller på en annan dagsutflykt med picknick. Då kan du servera härliga nylagade rätter med den extra goda smak som är så karakteristisk för Big Green Egg.

>> 12

Traditionellt eller trendigt på tallriken?

Den schweiziska gastronomin har något för alla smaker, från traditionell enkelhet till kaxiga, moderna rätter. Njut av mångsidigheten, som exempelvis en underbar autentisk aprikospaj eller en modern, rökt råbiff av tonfisk.

>> 15

Välsmakande säsongsfisk

Fisk, men även musslor och skaldjur, går utmärkt att tillaga i Big Green Egg. Låt dig inspireras av årstidsväxlingarna och säsongernas primörer, vissa arter har nämligen bara en optimal smak just under säsong.

>> 23

Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg är ett innovativt varumärke och det gör det unikt på många sätt. EGGen är exempelvis produkter av mycket hög kvalitet, och de är tillverkade av olika patenterade komponenter och keramik som utvecklats för användning av NASA. Oavsett modell förhöjer keramiken och den värmestrålning som den avger ingrediensernas och maträtternas smaker. Det gäller för alla modeller, från Mini till XXLarge, oavsett vilken tillagningsteknik du använder. Du kommer att märka att Big Green Egg står för näringsriktig och nyttig matlagning. Det krävs nämligen inget eller mycket lite fett, och när maten tillagas långsamt och vid låg temperatur bevaras alla nyttiga näringsämnen. Dessutom bränns inte köttet vid. De många tillbehören av hög kvalitet är också unikt för vårt märke. De underlättar matlagningen utomhus och ökar säkerheten, och vissa tillbehör till Big Green Egg gör det möjligt att använda fler tillagningstekniker. Dessutom bidrar tillbehören till den kompletta Big Green Egg-livsstilen.

Men vårt fokus på förnyelse yttrar sig inte bara i våra produkter. Det är vår förhoppning att din familj och dina vänner tar del av och njuter av maten du lagar med hjälp av våra produkter. Och för att stimulera detta försöker vi inspirera dig på olika sätt, bland annat genom att publicera Enjoy! Vi har gett oss ut för att söka information om de bästa ingredienserna och de godaste recepten, för att sammanställa en kulinarisk inspirationsbank. Och det gör vi nu bland annat genom att presentera den kulinariska mångfalden i det Schweiziska köket. Låt dig inspireras av detta nummer av Enjoy! och njut av de härligaste rätterna, lagade med de allra bästa säsongsingredienserna. Och naturligtvis gör vi det med hjälp av Big Green Egg. Alla som älskar att laga mat använder naturligtvis helst de bästa råvarorna, den bästa utrustningen och de mest praktiska tillbehören så att ingrediensernas smaker verkligen kommer till sin rätt.

Det här numret går i vårens och sommarens tecken, och rätterna återspeglar vårens, sommarens och solens återkomst. I nästa nummer, som finns tillgängligt hos återförsäljarna i mitten av oktober 2015, ligger fokus på höst- och vintersmaker. Kan du inte vänta tills dess? Då kan du gå in på vår nydesignade webbplats biggreenegg.eu och klicka på rubriken inspiration. Där finns läsning som kommer att kittla smaklökarna. Där hittar du både tidigare nummer av Enjoy! och massor av goda recept och menyer som du kan tillaga i Big Green Egg. Där kan du också prenumerera på vårt nyhetsbrev som varje månad innehåller massor av inspirerande läsning. Enjoy!

Big Green Egg Europe

Receptindex

Sida 3

- Rökt forell med grillad sparris
- Spädslamsbrog med tunnskivad sparris och potatis-rosmarin grillspett
- Röda bär i smält choklad

Sida 7

- Saltinbakad röding med vilda växter och blommor och honungs- och kärnmjölsdressing

Sida 11

- Autentisk Flammkuchen
- Flammkuchen med rökt lax, fänkål, lök och gräslök
- Vegetarisk Flammkuchen med getost, rödbeta, ruccola och balsamico
- Flammkuchen med schalottenlök, gruyèreost, provensalska kryddor och ägg
- Flammkuchen med päron och choklad
- Flammkuchen med äpple och kanel

Sida 12

- Grillade grönsaker med ansjovisdipp

Sida 13

- Kalvsaltimbocca med basilika och grönsaker
- Marinerad grillad frukt

Sida 17

- Grillad vinbladsinlindad getost med druvsås
- Cederträsrökt forell

Sida 18

- Carpaccio av rödbeta med oxfilérulle fylld med karljohansvamp
- Tarte tatin med aprikoser

Sida 19

- Rökt tonfisktarta på grillad ostronskivling
- Grillade lammkottletter med gröna örter

Sida 20

- Halstrade sardiner med chutney på tomat och mango
- Grillad lammfog med ratatouille och basilikapesto
- Financier med hallon

Sida 23

- Stekt tonfisk med grön sparris
- Sallad med rökt hälleflundra och grillade grönsaker

Sida 24

- Pasta vongole med tomat, knivmusslor och sparris
- Bouillabaisse

Sida 25

- Pizza med vitfisk och gambas
- Saltinbakad seabream
- Grillade ostron med persiljegelé

Sida 26

- Kycklingcurry med nudlar
- Potatismos med huvudsallat och stekt torsk
- Tortilla i Big Green Egg
- Cassoulet med färskkorv

Kolofon

Enjoy! ges ut av
Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Nederländerna
Epost: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Chefsredaktör Inge van der Helm

Recept

RRené Brienens, Didi Maier, Gérard Andres, Bas Holten, Thomas Amstutz, Adrian Tschanz, Michel Lambermon, Arjen Rector och Martin Rotteveel.

Koncept och framställning

Big Green Egg Europe BV

Fotografi Creative Skills

Distribution Big Green Egg Europe BV

Tryckeri

Rodi Rotatiedruk



Med tack till Yvonne Coolen och Hans van Montfort (Centrum voor Integrale Gezondheidszorg BV) och Peter Roodbeen (Hostellerie am Schwarzsee).

Kopiering av artiklarna i Enjoy! är enbart tillåtet med skriftligt tillstånd från Big Green Egg Europe BV. Denna utgåva har sammanställts med största möjliga noggrannhet. Dock kan vare sig redaktionen eller Big Green Egg Europe BV ansvara för möjlig skada som kan uppstå till följd av uppgifterna i denna utgåva.

© 2015 Big Green Egg Europe
Enjoy! Våren/sommaren 2015

Nyhet: Big Green Egg MiniMax™

Vi lanserade nyligen nytilskottet Minimax, ett Big Green Egg som är litet till formatet men som ändå kan användas till kulinariska stordåd. MiniMax är en kompakt modell med en höjd på 50 centimeter, och det gör den lika stor som modellen Mini. Trots det är gallret 33 centimeter i diameter, vilket är lika stort som gallret i Small, och det gör att man kan grilla förhållandevis många ingredienser samtidigt.

Efter en lång period med utveckling, finjusteringar och tester kunde vi för några månader sedan ställa ett mindre antal exemplar av MiniMax till förfogande på den europeiska marknaden. För att ytterligare pröva EGGetts kvaliteter bad vi några framstående kockar att testa dem. Och reaktionerna från dessa kockar som använde MiniMax

intensivt under en ganska begränsad tidsperiod var odelat positiva. Den nya modellen är minst lika bra när det handlar om prestanda, kvalitet och (smak)resultat jämfört med övriga modeller. Testkockarna ansåg att den stora fördelen är att EGGet kombinerar relativt små yttre mått med en förhållandevis stor tillagningsyta. I professionella kök, där varje kvadratmeter måste utnyttjas optimalt, är det ändå lätt att hitta en plats för MiniMax bredvid den övriga köksutrustningen och ett vanligt argument är att MiniMax, som har en relativt låg vikt på 28 kg, ofta tas med när man bedriver cateringverksamhet hos kunden. Och dessa fördelar gäller naturligtvis också för privata användare. Tack vare det praktiska stativet med två handtag är det lätt att ta med sig MiniMax. MiniMax är alltså inte bara

en perfekt bordsmodell, man kan också ta med den på picknicken, på båtturen eller när man ger sig ut och campar. Den har tillräcklig kapacitet för att laga mat till hela familjen, oavsett om det handlar om en grillmiddag med kött eller mer raffinerad matlagning. MiniMax är alltså en allsidig modell som passar både för restauranger, cateringföretag och privata användare. Ytterligare en fördel är att man kan använda samma tillbehör till MiniMax som redan fanns till modellen Small. En convEGGtor™ ger ytterligare möjligheter, eftersom det ger EGGet egenskaper som liknar en klassisk ugn, och om du vill göra en klassisk grillrätt är gjutjärnsgallret ett perfekt komplement. Allt detta gör även MiniMax till en fullfjädrad matlagningsprodukt.



Vill du veta mer om MiniMax? Be om information hos närmaste återförsäljare eller gå in på biggreenegg.eu

BIG GREEN EGG SÄSONGS- MENY

Ett smakprov på våren

Med våren kommer en rad olika säsongsingredienser till butikerna och det är en glädje att använda de härliga smakerna i spännande, välsmakande rätter. Och för att få till just det där lilla extra, rekommenderar vi att tillaga denna underbara trerättersmeny med Big Green Egg.

Vill du få ny inspiration en gång i månaden? Prenumerera då på Månadens meny på biggreenegg.eu. Då får du automatiskt säsongrelaterade trerättersmenyer och tips på hur en särskild ingrediens kan tillagas på flera olika sätt.

Rökt forell med grillad sparris



Spädlammsbog med tunnskivad sparris och potatis-rosmarin grillspett



Röda bär i smält choklad



Du behöver:
1 Cedar Wooden Grilling Plank
Pecan Wood Chips
Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
Cast Iron Dutch Oven
Round or Rectangular Perforated Grid
convEGGtor

Inköpslista för 4 personer

Förrätt:
6 sparrisar
1 msk olivolja
50 g smör
1 blad muskotblomma
1 lagerblad
Fleur de sel
2 foreller

Huvudrätt:
1 Spädlammsbog
6 vitlöksklyftor
2 späda rosmarinkvistar
100 g lök
100 g purjolök
100 g morot
8 småpotatisar
4 styva rosmarinkvistar
8-12 sparrisar
4 dl olivolja
12-16 körsbärstomater på kvist

Till såsen:
500 g lammben
5 dl kalvfond
½ kvist rosmarin
1 kvist timjan
1 vitlöksklyfta
80 g smör

Efterrätt:
12 hallon
12 jordgubbar
300 g bitter choklad (t.ex. Cailler)
100 g tallhonung
Vaniljglass

Du behöver:
12 tallbarr
4 små ugnsskålar i gjutjärn
1 tallkvist

Förberedelse: forell
Skala sparrisarna och skär av den nedersta, hårda biten. Sjud olivolja, smör, muskotblomma, lagerblad och smaka av med fleur de sel. Låt sparrisarna koka i ca 12 minuter tills de är al dente. Häll av sparrisar, låt dem svalna och torka dem försiktigt med hushållspapper. Skär under tiden upp buken på forellerna och ta ut inälvorna. Skölj rent forellerna under rinnande vatten och torka av dem med hushållspapper. Lägg sparrisarna och forellerna i varsitt kärl, täck över och ställ in i kylskåpet. Lägg grillplankan och en handfull träflis i blöt.

Förberedelse: lammbog
Börja med att göra såsen: Fräs lammbogen i en kastrull på spisen så att den får en vacker stekyta. Häll över kalvfonden och reducera till önskad konsistens. Riv av rosmarinbladen och finhacka dem tillsammans med timjan. Skala vitlöken och hacka fint. Skär under tiden några snitt i lammbogen på olika ställen och krydda med salt och peppar. Skala vitlöken och klipp 1 späd rosmarinkvist i bitar. Stick ned 6 vitlöksklyftor och rosmarin i snitten. Linda in i plastfolie. Skala löken och skär i fyra klyftor. Ta bort de yttersta bladen och den nedersta biten av purjolöken och skär i stora bitar. Tvätta moroten och skiva den. Tvätta småpotatisarna och förkoka dem med skal i lättsaltat vatten i 4-5 minuter. Häll av potatisen och låt den svalna lite. Riv under tiden bladen från den nedersta delen av de styva rosmarinkvistarna. Gör grillspett genom att trä två potatisar på varje rosmarinkvist, och låt svalna. Riv bladen av den andra späda rosmarinkvisten och hacka fint. Skala sparrisarna och skär av den nedersta, hårda biten. Skär tunna skivor av sparrisarna med hjälp av potatisskalare och lägg i en skål med kallt vatten i väntan på tillagning. Sila benbitarna ur såsen och låt svalna. Spara alla ingredienser täckta i kylskåp inför tillagningen.

Förberedelse: röda bär
Stick ett hallon och en jordgubbe på varje tallbarr så att det blir ett litet torn och bevara detta i en förvaringsbytta i kylskåp. Bryt chokladen i bitar och ta fram den i rumstemperatur.

Tillagning: forell
Värm Big Green Egg, med gjutjärnsgallret på plats till 180°C. Grilla sparrisarna. Ta dem från gallret och lägg på en tallrik. Krydda forellerna i bukhålan med färskmalen peppar och fleur de sel. Ta upp grillplankan ur vattnet och lägg forellerna på plankan. Lyft gjutjärnsgallret med hjälp av gallerlyften ur EGGet. Strö den blötlagda träflisen över glöden och sätt tillbaka gjutjärnsgallret. Lägg grillplankan med forellerna på gallret. Stäng locket på EGGet och rök forellerna i ca 10 minuter. När det är 5 minuter kvar på tillagningstiden lägger du de grillade sparrisarna bredvid forellerna på plankan så att de också får en lätt rökt smak. Stäng locket och ta upp plankan 5 minuter senare ur EGGet. Ta av sparrisarna och forellen från plankan. Låt forellerna svalna lite och filéa dem. Lägg upp en forell på varje tallrik. Skär sparrisarna i bitar, lägg upp på tallrikarna och krydda med fleur de sel.

Tillagning: lammbog
Lägg lammbogen på gallret och grill i ca 15 minuter runt om tills den är

vackert gyllenbrun. Ta upp lammbogen ur EGGet och lägg den tillsammans med lök, purjolök och rosmarin i gjutjärns-grytan och ställ den i EGGet. Placera gjutjärnsgrytan på gallret, stäng locket och tillaga i 30 minuter tills köttet är klart. Lägg under tiden de tunna sparrisaktivorna i en sil och låt dem rinna av ordentligt och värm upp såsen i slutet av tillagningstiden. Rör ned den finhackade rosmarinen, timjan och vitlöken och smöret i såsen. Sätt lock på grytan för att hålla såsen varm. Ta upp gjutjärnsgrytan ur EGGet. Ta upp lammbogen ur grytan och låt den vila under aluminiumfolie. Sätt locket på gjutjärnsgrytan så att grönsakerna håller sig varma. Lägg kvisttomaterna i en liten gjutjärnspanna. Häll på ca 3 deciliter olivolja och tillsätt den finhackade rosmarinen. Ställ den lilla pannan på gallret i EGGet och lägg potatisgrillspetten bredvid pannan. Tillaga i ca 10 minuter och vänd potatisgrillspetten då och då. Ta av den lilla gjutjärnspannan med tomaterna och potatisgrillspetten från gallret. Salta och peppra grillspetten och täck dem med aluminiumfolie. Lägg hålgallret av porslin på grillgallret och fräs sparrisaktivorna i 3-4 minuter. Fukta med några stänk olivolja under tillagningen. Smaksätt med peppar och salt. Skär lammbogen i vackra skivor och lägg upp dem på tallrikar tillsammans med tomaterna och grönsakerna ur gjutjärnsgrytan. Gör fyra små bäddar av sparrisaktivorna med hjälp av en gaffel och lägg en bädd på varje tallrik tillsammans med ett potatisgrillspett. Servera med såsen.

Tillagning: röda bär
Ta upp gjutjärnsgallret ur EGGet med hjälp av gallerlyften och lägg talkvisten på glöden. Ställ convEGGtorn i EGGet och lägg tillbaka gjutjärnsgallret. Låt EGGet bli ordentligt varmt igen. Fördela under tiden chokladen över gjutjärnsskålarna och ställ tre bärtorn i varje ugnsskål. Lägg en tesked honung högst upp på varje bärtorn och placera ugnsskålarna på gallret i EGGet. Stäng locket på EGGet och kontrollera efter 5 minuter att chokladen har smält. Ta upp skålarna ur EGGet och servera med vaniljglassen. ■

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Didi Maier
Austria

OPEN FLAVOUR

Big
Green
Egg® 

Kockens bakgård

Upptäck ingredienser från Salzburgerland med Didi Maier

Ibland kallas han "sonen till", trots att den unge kocken redan har bevisat sina egna kvaliteter. Didi Maier, son till den namnkunniga chefskocken Johanna Maier från restaurang Hubertus i Filzmoos i Salzburgerland, har vunnit flera tävlingar för yrkeskockar och i september 2014 öppnade han DIDilicious i Salzburg. Men oavsett om han lagar mat i Filzmoos eller i Salzburg utgår han alltid från naturens goda smaker.



Min bästa egenskap...	Det var ett råd från...
är min entusiasm.	Pappa
Som barn ville jag...	Denna person fascinerar mig...
bli indian och alltid vara fri!	Rudi Angermeier i filmen Kirschblüten.
Det bästa som hänt mig de senaste 5 åren...	Min senaste aha-upplevelse var...
är mina två barn Simon och Jonas. (..)	när jag såg min son Simon leka med en skogssnigel, precis som jag gjorde när jag var liten.
Talang eller ambition?	Det som är speciellt med att grilla är...
Lite av båda, men utan ambition kommer man ingenstans.	smaken, och när man gör det tillsammans med andra bidrar det mycket positivt till stämningen.
Det senaste rådet jag följde var...	
var sann mot dig själv och lyssna till ditt samvete.	

De flesta människor känner bara till Filzmoos som en idyllisk vintersportby. Och det är kanske inte så konstigt, för när alperna är täckta med ett vackert lager vit snö är det ett perfekt ställe för skidåkning. Men på sommaren visar sig naturen från en helt annan sida. Då är den inte bara en fröjd för ögat, utan också för smaklökarna. För just under denna säsong finns det många olika slags råvaror att hämta i naturen. Och Didi, hans mamma Johanna och bror Johannes låter gästerna smaka på allt det goda som naturen har att bjuda på. "De viktigaste ingredienserna som vi använder i vårt kök är kärleken till yrket, en god känsla för smaker och respekt för naturen. Övriga ingredienser är kunskande, inspiration och uttryck. Alla våra kreaturer är en kärleksförklaring till gästerna", säger Johanna. Och det är en filosofi som barnen i familjen Maier växte upp med.





Johanna Maier & Söhne

Johanna har mer än väl förtjänat sitt goda rykte som kock. År 1968 träffade hon Dietmar Maier senior. Ett år senare flyttade det unga paret till Paris där Dietmar och Johanna arbetade i hotell- och restaurangbranschen. Efter två år återvände de till Österrike för att börja arbeta på Gasthof Hubertus i Filzmoos, Dietmars föräldrars familjeföretag. Till en början arbetade hon ute i matsalen, men 1984 flyttade hon in i köket på Gasthof där hon etablerade sig som kock. Med inspiration från toppkockar lyfte Johanna Gastof Huberts kök till mycket hög klass. År 1987 belönades hon för detta arbete när Gault Millau tilldelade henne en kockmössa. Det skulle till sist bli inte mindre än fyra kockmössor och det var Johanna den första kvinnliga kocken i Österrike att lyckas med. Det finns fortfarande rum för uthyrning på deras Gasthof, men idag är det i framför allt det förstklassiga köket och Johanna Maier & Söhnes kockskola som lockar gästerna. Och som namnet antyder assisteras Johanna sedan några år tillbaka av två av hennes barn, Dietmar jr., eller Didi, och Johannes.

DIDilicious

Didi delar sedan ifjol sin tid mellan Johanna Maier & Söhne och DIDilicious i shoppingcentret Europark Salzburg. Och även i detta trendiga restaurantkoncept ligger tonvikten på naturliga råvaror och hälsosam och betalbar mat. Där serverar Didi och hans team nytillagade tilltugg, måltider och drycker, men man kan också ta med sig maten. Innan Didi definitivt etablerade sig i Österrike skaffade han sig gedigna erfarenheter utomlands och han arbetade bland annat på



stjärnrestauranger som La Cabro d'Or i Frankrike, Schloss Bensberg och Aqua i Tyskland och De Librije i Nederländerna för att skaffa sig erfarenheter som kock. De traditionella rätterna som lagas hos DIDilicious har också i regel en internationell karaktär.

Big Green Egg

När han arbetade utomlands fick Didi tillfälle att arbeta med Big Green Egg, och sedan dess använder han sitt EGG regelbundet när han lagar mat eller i undervisningssyfte. "Det som är speciellt med Big Green Egg är mångsidigheten och enkelheten. Med lite god vilja kan

även nybörjare använda ett EGG. Det kan vara bra att läsa på lite innan, men det är egentligen ganska självklart hur EGG:et fungerar och den smak som ett Big Green Egg ger maten med är helt enkelt unik!" säger Didi. "Ta exempelvis en så enkel rätt som saltinbakad fisk. Den blir underbar när man tillagar den på Big Green Egg." Och själva fisken? Den har Didi i detta fall själv fångat i Warne Mandling, en älv som liksom Kalte Mandling har sin källa vid foten av Dachsteinmassivet och som rinner tvärs genom Filzmoos. Didi tillbringar en hel del av sin begränsade fritid i dessa vatten där han flugfiskar efter röding och forell,

vilket är en av de sommaraktiviteter som särskilt lockar gästerna till Johanna Maier & Söhne.

Välsmakande alphonung

Den nyfångade rödingen läggs i kylan och sedan besöker vi Didis fasta biodlare Edi Vierthaler för att hämta honung. I stallet står några lamm. Han har också höns som går och sprätter och som ger färska ägg. Det är visserligen människohänder som skördar honungen men det är ändå bina som gör det stora jobbet med att samla in nektarn. Edi har flera träkupa med ett tiotal honungsramar i varje kupa. På senvåren, sommaren och

under tidig höst råder det intensiv aktivitet kring bikuporna. Då samlar bina in honungen som egentligen ska tjäna som bisamhällets foder under vintermånaderna, helt enkelt eftersom det på vintern inte finns några blommor som ger nektar. Varje bikupa är ett eget samhälle med en egen drottning. Uppgifterna är väl fördelade bland bina, arbetsbin samlar in nektarn och andra bin i kupan bearbetar den till honung. Bina fyller honungskakan i ramen och täpper till med ett tunt lager vax. När ramen är helt fylld med honung är det dags för Edi att skörda honungen. Alphonung är särskilt smakrik, och det beror på alpbärgarnas stora artrikedom.

Övriga råvaror

En annan grundingsrediens som Didi använder till den rätt han ska laga är kärnmjolk. Så innan vi återvänder till Johanna Maier & Söhne stannar vi till vid Wallehenhof som drivs av familjen Rettenwender. Sulzenalm-Wallehenhütte drivs som en liten bondgård, samtidigt kan man övernatta och äta enkla måltider där. Fru Rettenwender tar med sig Didi till mejerirummet där de tillverkar smör i liten skala. Den färska kärnmjölken är en biprodukt eftersom smöret än idag tillverkas på traditionellt sätt. Det är i princip den surnade mjölken som blir kvar när smöret kärnats. Efter en skiva nygräddat bröd med smör och rejäl mugg kärnmjolk är det dags att ge sig av för att tillaga den saltinbakade fisken. De övriga ingredienserna, bland annat Johannas egna fiskkryddor, finns redan på restaurangen och de växter och blommor som behövs växer i trädgården!





Saltinbakad röding med vilda växter och blommor och honungs- och kärnmjölksdressing



För 2 personer

- 1 färsk röding eller (regnbågs-)forell
Fiskkryddor

2 nävar vilda ätbara växter och blommor, exempelvis våtarv, röllika, klöver och tusensköna
- Till saltinbakningen:

3 äggvitor
1 kg grovt havssalt
- Till dressingen:

4 msk kärnmjolk
1 msk honung
½ msk citronsaft
1 msk olivolja
Socker
- Du behöver:

convEGGtor

1. Tänd Big Green Egg och låt den nå 200°C. Skölj fisken och rensa den. Skölj fisken ordentligt, även bukhålan. Förbered saltinbakningen genom att hälla äggvitorna i matberedarens skål, vispa dem tills de är luftiga och tillsätt havssaltet.

2. Sleva upp en tredjedel av saltblandningen på convEGGtorn och stryk ut den med en spatel så att den är lite större till ytan än fisken. Strö över fiskkryddorna och lägg fisken ovanpå. Täck fisken med resten av saltblandningen och stryk ut så att det är ett jämnt lager på fisken.

3. Ställ ned convEGGtorn försiktigt i EGGet, stäng locket och tillaga i 25 minuter. Blanda under tiden ingredienserna till marinaden och tillsätt peppar, salt och socker enligt smak. Blanda de



vilda, ätbara växterna och blommorna med varandra.

4. Ta försiktigt upp convEGGtorn med den saltinbakade fisken ur EGGet. Knacka försiktigt sönder saltinbakningen och ta bort saltet. Lägg fisken på en skärbräda, filéa den och dela fiskköttet i bitar. Lägg upp blomsalladen och fiskbitarna på tallrikarna och stänk över honungs- och kärnmjölksdressing.

Fördelarna med convEGGtor och Flat Baking Stone

Den keramiska convEGGtor, vilket är det nya namnet på Plate Setter, är egentligen ett outhärligt tillbehör. Om man använder den i Big Green Egg ger den nämligen oanade möjligheter. ConvEGGtor fungerar som en värmsköld som bryter den direkta värmestrålningen från det glödande träkolet. Nu är det i stället den varma luften och keramiken som tillagar ingredienserna. Det betyder att EGGet fungerar som en ugn.



Med hjälp av en convEGGtor kan man i princip tillaga alla rätter som man vanligtvis ställer i ugnen. En enkel gratäng, en större bit kött som tillagas på svag värme, en underbar paj eller en dessert är bara några exempel på allt det man kan tillaga i Big Green Egg med hjälp av en convEGGtor. Man kan också använda convEGGtor för att röka ingredienser på låg värme genom att strö en handfull träflis på glöden, eller kombinera den med gjutjärnsgröten Cast Iron Dutch Oven för ett härligt långkok. Det är också vanligt att kombinera den med den likaledes keramiska, platta bakstenen. I så fall placerar du convEGGtor i EGGet när träkolen glöder. Lägg sedan galleret på plats och ovanpå detta den platta bakstenen. Stäng locket på EGGet och låt det sedan nå rätt temperatur. Både convEGGtor och den platta bakstenen är kalla när de placeras i EGGet och det betyder att temperaturen i EGGet kommer att sjunka. När EGGet har återfått temperaturen är värmen lagrad i bakstenen. Det gör det möjligt att grädda ett karakteristiskt stenugnsbröd på den platta bakstenen. Brödet får då en underbar, knaprig botten. Den platta bakstenen är outhärlig om man vill baka pizza med en klassisk, fräsig botten, och därför kallas den ibland också pizzasten.

ConvEGGtor säljs till alla EGG-modeller. Den platta bakstenen säljs i tre olika mått, från en diameter på 30,5 cm (Medium) till en diameter på 53 cm (XLarge). Dessutom finns det en halvmåneformad baksten som passar modellerna Large och XLarge. Med den kan du exempelvis baka bröd samtidigt som du grillar grönsaker, kött eller fisk på den fria delen av galleret.

@biggreeneggeu

Är du intresserad av kulinariska erfarenheter från andra Big Green Egg-entusiaster eller vill du dela med dig av dina egna upptäckter? Följ då @biggreeneggeu på Twitter.



Raynold Galdey
@cookxl

Röker min hemmagjorda ost idag på @biggreeneggeu, och sen ska den lagras i fyra veckor. Nyfiken på resultatet!



Kitchen Exile
@kitchenexile

@BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu @kitchenartnl Röker oxbringa, bacon och lax i eftermiddag på träflis av pekanträ



Leonard Elenbaas
@RestPurePassie

Pulled pork och köttkroetter. Tillagad i 18 timmar på #Big Green Egg @BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu



Tandjong Priok
@Tandjongpriok

Temahelg: Bali, med bl.a. Babi Guleng på Big Green Egg enligt Esthers recept i kokboken @BigGreenEgg_NL



Bulldog Guus
@bulldirk

Söndag, så vi bakar bröd igen enligt recept @BigGreenEgg_NL bara några minuter kvar... om man ändå kunde twittra dofter



Simon de Wit
@Simonpdewit

Rökt lax från @BigGreenEgg_NL med friterad surkål och rieslingdressing. @BrasLaBouche #haarlemmermeer



En blandning av gammal visdom och innovativa material...

Big Green Egg bygger på samma princip som den över 3000 år gamla asiatiska lerugnen. Det är en traditionell vedeldad ugn som än idag används för att laga fantastisk mat. Med hjälp av den kunskap, de tillverkningsprocesser och innovativa material vi har tillgång till idag, har vi skapat ett komplett matlagningsverktyg med denna lerugn som utgångspunkt. Den högvärdiga keramiken i kombination med locket ger en mycket låg förbrukning av träkol. Med Big Green Egg kan du laga goda och mustiga rätter, delvis tack vare den perfekta luftcirkulationen som gör att maten tillagas långsamt vid lägsta möjliga temperatur.



Den naturliga Big Green Egg grillkolen innehåller en perfekt sammansättning av ek och hickory. De större bitarna bränner långsamt och i motsats till andra typer av grillkol bildas väldigt lite aska och ger den en subtil rökt smak. En full laddning av grillkol kan hålla en jämn temperatur i över 8 timmar.

Metalltoppen med dubbel funktion reglerar luftflödet och gör det möjligt att ställa in exakt temperatur.



Med hjälp av den keramiska convEGGtor, vårt nya namn på Plate Setter, omvandlar du Big Green Egg snabbt och lätt till en ugn. Värmeskölden sørjer för att maten tillagas med indirekt värme vilket är idealiskt för tillagning av delikatare ingredienser eller för slow cooking. Om du dessutom använder den platta bakstenen kan du grädda underbart bröd och pizzor med en frasig botten.

...skapa en smakupplevelse...

Att tillsammans njuta av det goda livet, det är kärnan i Big Green Egg. Samspelet mellan EGGets vackra och funktionella design och tillämpningen av överlägsna material gör att Big Green Egg blir en av hemmets mittpunkter. Big Green Egg är tillverkat av exklusiv och mycket högvärdig keramik, som från början utvecklades för NASA. Den här särskilda keramiken har mycket goda isolerande egenskaper och det gör Big Green Egg unikt i kombination med de olika patenterade delarna. Keramiken klarar extrema temperaturer och temperaturväxlingar, och den varken expanderar eller krymper. Den kan upphettas minst hundratusen gånger utan att kvaliteten försämras. Därför ger Big Green Egg konsumenten en livslång garanti på materialet och tillverkningen av EGGets alla keramiska delar. Ingen annan liknande matlagningsutrustning är lika pålitlig, hållbar, väderbeständig och värmeisolerande. Dessutom reflekterar keramik värmen, och det betyder att det uppstår ett luftflöde i EGGet som ger ingredienserna och maten en extra god smak. Och det ger den ultimata smakupplevelsen.

Med bara tre tändblock kan ditt Green Big Egg komma igång och användas på bara 15 minuter.



Big Green Egg Charcoal Starters är naturliga tändblock som inte innehåller några kemiska tillsatser. De är helt luktfria och har ingen inverkan på smaken.

...och njut tillsammans!

Eftersom Big Green Egg är en mycket pålitlig produkt är den lätt att använda. Temperaturen är exempelvis mycket stabil och lätt att reglera. Tack vare den högvärdiga värmeisolerande keramiken har temperaturen utanför ingen påverkan på temperaturen inuti EGGet. De två justerbara ventilationsöppningarna - luftspjället och hålskivan - gör det möjligt att reglera temperaturen noggrant, till och med på några grader när. Ju mindre öppningarna är, ju lägre är temperaturen och vice versa. Big Green Egg har ett temperaturspann på 70-350 °C. Det är bland annat det som gör att Big Green Egg, i vissa fall tillsammans med vissa tillbehör, kan användas till olika tillagningstekniker såsom att grilla, baka, koka, sjuda, röka och slow cooking. Du kommer att bli överraskad av de underbara smakerna.



Mini

Grillgaller: Ø 25 cm
Tillagningsyta: 507 cm²
Total vikt: 17 kg



MiniMax

Grillgaller: Ø 33 cm
Tillagningsyta: 855 cm²
Total vikt: 28 kg



Small

Grillgaller: Ø 33 cm
Tillagningsyta: 855 cm²
Total vikt: 36 kg



Medium

Grillgaller: Ø 38 cm
Tillagningsyta: 1.140 cm²
Total vikt: 51 kg

TIPS FÖR UNDERHÅLL OCH ANVÄNDNING

1 Se till att Big Green Egg står stabilt och att det inte finns brännbara föremål i närheten. Lås hjulen på stativet eller bordet när Big Green Egg står på rätt plats. Flytta aldrig Big Green Egg när du använder det eller innan det har svalnat helt och hållet.

2 Vi rekommenderar att tända kolen i Big Green Egg med hjälp av Big Green Eggs tändblock. Tidningspapper, kartong, tändvätska eller andra brandfarliga vätskor kan ge stor rökutveckling, mycket aska och/eller obehagliga lukter och de kan påverka smaken på maten negativt. Undvik också tändblock som innehåller kemikalier.

3 Placera skorstenstoppen med frånluftsreglering på skorstenen när tändblocken har brunnit ut. Den önskade temperaturen styr vilket läge luftinloppet i den keramiska basen och frånluftsregleringen ska ha. Du kan ladda ned en komplett bruksanvisning med tips om hur du reglerar Big Green Eggs temperatur på www.biggreenegg.eu/se/service-garanti/montering/.

På biggreenegg.eu finns det mer tips om allmänna säkerhetsfrågor, samt om användning och underhåll av ditt Big Green Egg. Om du har några frågor kan du ställa dem på sociala medier (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).

4 Använd den specialkonstruerade gallertången (Grill Gripper) för att greppa och lyfta varma grillgaller. Håll gallertången på ett sådant sätt att den ena hälften av "näbben" är under gallret. Om du plockar upp gallret rakt uppifrån får du kanske inte tag om det ordentligt.

5 Håll locket stängt så mycket som möjligt. På så sätt kan du nå högre temperatur med lägre kolförbrukning. Det gör också att maten blir saftigare och att smakerna bevaras bättre. Dessutom ökar det livslängden på filten och på ditt Big Green Egg.

6 Big Green Egg kan förvaras utomhus eftersom det keramiska materialet tål väder och vind. Men vi rekommenderar att använda det speciella skyddsöverdraget för att skydda metalldelarna när du inte använder Big Green Egg. Om du inte tänker använda Big Green Egg under en längre tid är det viktigt att ta bort alla matrester, att öppna ventilationsöppningarna helt och hållet och att ta bort skorstensstoppen med frånluftsreglering som är tillverkad i gjutjärn, eller det keramiska locket på tillagningskammaren (de kan förvaras inuti Big Green Egg). På så sätt förhindras svamp-tillväxt. Täck sedan Big Green Egg med skyddsöverdraget. Om det trots detta skulle uppstå svamptillväxt inuti Big Green Egg är det lätt att ta bort detta genom att tända grillkol och låta temperaturen bli ordentligt hög några gånger.

ÖVERSIKT BIG GREEN EGG

SOLID KVALITET. ÖVERLÄGSEN KERAMIK. ALLTID ANVÄNDBAR UTMOMHUS

KERAMISK TOPP

Sätt på den keramiska toppen (Ceramic Damper Top) när du är färdig med matlagningen och spara resten av grillkolen till nästa gång. Låt den alltid sitta på när Big Green Egg inte används.

DOMED MED SKORSTEN

Keramiskt dome (Ceramic dome) med skorsten som lätt kan öppnas och stängas genom den unika fjädrande gångjärnsmekanismen. Det keramiska materialet har ett dubbelglaserat skyddande ytskikt. Keramikens isolerande och värmebehållande egenskaper skapar en jämn luftcirkulation på insidan av Big Green Egg, vilket säkerställer att maten tillagas jämt och bibehåller den goda smaken.

ELDSTADSRING

Eldstadsringen (Fire ring) placeras ovanpå eldstaden som hållare för convEGGtor och grillgaller.

KERAMISK ELDSTADSBOX

Eldsstadsboxen placeras i den keramiska basen och ska vara fylld med grillkol. Eftersom boxen är försedd med finstämda hålöppningar och fungerar med de nedre ventilationshålen på Big Green Egg, är luftflödet konstant och optimalt när metallocket med dubbel funktion och spjället är öppet.

BASEN

Kraftig isolerad keramik. Flis- och färgsäker glasyr. Livstids garanti.

METALLTOPP MED DUBBEL FUNKTION

Kan ställas in på två sätt för att reglera luftflödet och exakt temperaturkontroll.

TERMOMETER

Äterger exakt den invändiga temperaturen. Övervaka maten utan att öppna Green Big Egg.

STÅLGALLER

Gallret i rostfritt stål (Stainless Steel Grid) är den primära matlagningssytan för grillning och ugnsbakning.

GALLER

Sitter i eldstaden. Perforerad så att luften kan cirkulera genom Green Big Egg och så att aska kan falla ned och lätt tas ur efter användning.

SPJÄLL

Fungerar i kombination med metalltoppen med dubbel funktion och reglerar luftintaget för att kontrollera temperaturen. Öppnas även för att rensa aska.

Läs mera på nätet: biggreenegg.eu

Vår, sommar, höst eller vinter?
Med Big Green Egg njuter du av
den godaste maten året runt!



Large

Grillgaller: Ø 46 cm
Tillagningsyta: 1.688 cm²
Total vikt: 73 kg



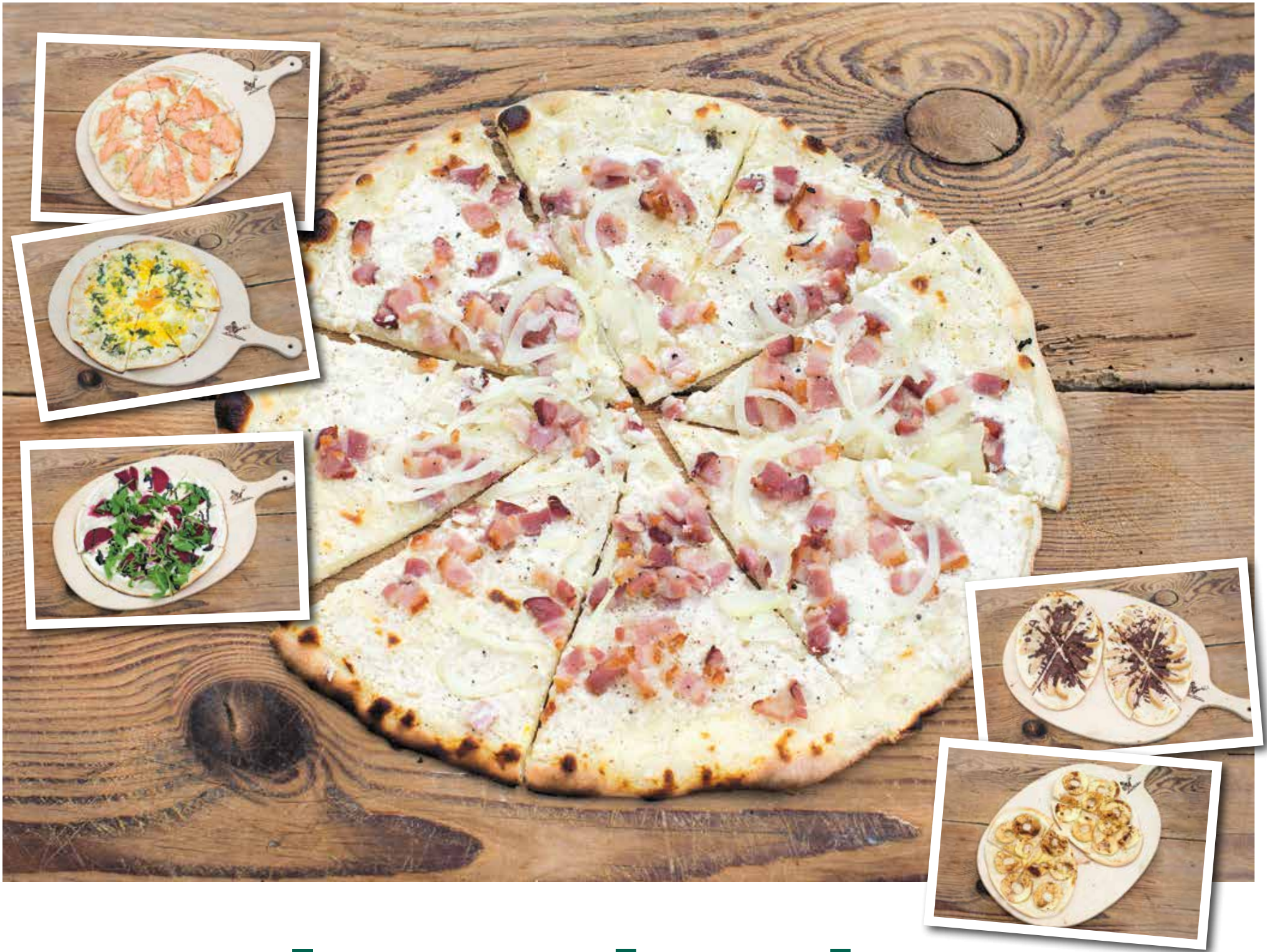
XLarge

Grillgaller: Ø 61 cm
Tillagningsyta: 2.919 cm²
Total vikt: 99 kg



XXLarge

Grillgaller: Ø 74 cm
Tillagningsyta: 4.336 cm²
Total vikt: 222 kg



Flammkuchen

En delikatess från Alsace

Flammkuchen, eller på franska tarte flambée, har en historia som sträcker sig flera hundra år tillbaka i tiden i Alsace och de angränsande områdena Pfalz, Baden och Mosel i Tyskland. Det är en regional delikatess som uppstod av en ren slump och som först på senare år har nått den stora publiken. Sedan dess har rätten snabbt blivit allt mer populär. Och det är inte konstigt. Flammkuchen är inte bara gott, den går också att variera på många olika sätt.

Gérard Andres, chefskock på Hostellerie am Schwarzsee i Schweiziska Schwarzsee, är född och uppväxt i den lilla franska orten Obernai i Alsace och han fick sin kockutbildning på hotellskolan i Strasbourg. Han har haft Flammkuchen på menyn då och då i många år, och han bakar denna specialitet regelbundet än idag. "Flammkuchen uppstod egentligen när man ville ta vara på restprodukterna från brödbaket", berättar Gérard. "I den här regionen fanns det på den tiden stora

träeldade ugnar i byarnas centrum, och för att testa att ugnen hade rätt temperatur lade man in rester av bröddegen. Att kasta bort mat var synd så därför kavlade man ut degen och lade på matrester innan det ställdes in i ugnen", säger kocken.

Matupplevelser

Men det var först några hundra år senare som Flammkuchen blev ett begrepp. Kockar och annat restaurangfolk upptäckte denna delikatess på julmarknaderna i Tyskland, och Flammkuchen spred sig över Europa. Delikatessen föll konsumenterna i smaken och med tiden utvecklades varianter på rätten som byggde på en traditionell botten med en grundtopping, och andra välsmakande ingredienser. En stor fördel med Flammkuchen är att den passar i så många olika sammanhang. Den kan serveras som lunchmat, lätt kvällsmåltid eller som ett tilltugg. Och en gräddad Flammkuchen-botten är jättegod även utan grundtopping och topping. Servera den i så fall som ett tunnbröd och stänk exempelvis en bra olivolja över den och krydda med salt, timjan och rosmarin eller servera till guacamole, tapenade eller aioli.



Autentisk Flammkuchen

4 stycken

Till botten:
400 g mjöl
225 ml ljummet vatten
50 ml olivolja
15 g salt
6 g socker
3 g jäst

Till grundtoppingen:
150 g färskost eller fet kvarg
75 g crème fraiche
10 g salt
1,5 g peppar
1,5 g muskotnöt
1 äggula

Till toppingen:
200 g skivor rökt fläsk
2 lökar

Du behöver:
convEGGtor
Flat Baking Stone
Wooden Pizza Peel



1. Gör först degen: Häll vatten, olivolja, salt, socker och jäst i en skål och blanda ordentligt med elvisp eller matberedare. Häll mjölet i en annan skål och gör en liten grop i mitten. Häll i vätskeblandningen och knåda ihop detta till en deg. Täck skålen med en fuktig, ren kökshandduk och låt degen jäsa 30 minuter i rumstemperatur.

2. Skär degen i åtta lika stora bitar och forma dem till degbollar. Lägg dem på en eller flera mjölade träskärbrädor, täck med den fuktiga kökshandduken och låt dem jäsa i 2 timmar vid rumstemperatur. Ställ sedan skärbrädan/skärbrädorna med degen, inklusive kökshandduken, ytterligare 3 timmar i kylskåp.



3. Förbered under tiden grundtoppingen och toppingen. Lägg alla ingredienser till grundtoppingen i en skål och blanda detta med en ballongvisp. Sätt på lock och ställ i kylskåp tills den ska användas. Strimla fläsket till toppingen. Skala och skär löken i tunna ringar. Sätt på lock och förvara i kylskåp tills detta ska användas.

4. Tänd Big Green Egg och varm med convEGGtor, det rostfria stångallret och den platta bakstenen till 300–330°C. Mjola arbetsytan och kavla en degbit tills den är 5 millimeter tjock. Stryk ut grundtoppingen på degbotten med en palettkniv och strö det strimlade fläsket och lökringarna över botten. Krydda med färskmalen peppar. Lägg Flammkuchen på den platta bakstenen med hjälp av pizzaspaden av trä, stäng locket på EGGet och grädda i ca 8 minuter tills den är färdig.

Fler Flammkuchen–toppingar

Förutom den klassiska toppingen med fläsk och lök kan man göra många andra slags Flammkuchen, både matiga och söta. Gör degen och grundtoppingen enligt receptet för den autentiska Flammkuchen och toppa sedan med de ingredienser som beskrivs nedan. Förutom dessa förslag från chefskocken Gérard Andres kan du också experimentera på egen hand med olika toppingar.

Flammkuchen med rökt lax, fänkål, lök och gräslök

- ½ knölfänkål
- ½ lök
- 75 g rökt lax, tunt skivad
- 2 msk fint klippt gräslök

1. Halvera fänkålen och skär i tunna skivor. Tvätta fänkålen och blanchera i 30 sekunder i kokande vatten. Häll av, kyl ned i isvatten och låt rinna av i en sil.

2. Pensla Flammkuchen med grundtoppingen och lägg på fänkål, lök och rökt lax. Grädda enligt receptet “Autentisk Flammkuchen” och strö på gräslöken.



Flammkuchen med schalottenlök, gruyèreost, provensalska kryddor och ägg

- 1 schalottenlök
- 50 g riven gruyère
- 1 ekologiskt ägg
- 2 msk provensalska kryddor

1. Skala schalottenlöken och skär den i tunna ringar.

2. Pensla Flammkuchen med grundtoppingen och lägg på schalottenlök och riven gruyère. Strö på kryddorna och knäck ägget över Flammkuchen. Grädda enligt receptet “Autentisk Flammkuchen”.



Flammkuchen med päron och choklad

- 1 päron
- 1 chokoladkaka, bitter

1. Pensla Flammkuchen med grundtoppingen. Skala päronet och skär i tunna klyftor.

2. Toppa Flammkuchen med päronklyftorna och grädda enligt receptet “Autentisk Flammkuchen”. Riv chokladen över Flammkuchen medan den fortfarande är varm och servera.



Vegetarisk Flammkuchen med getost, rödbeta, rucola och balsamico

- 1 rulle getost på 100 g
- 1 kokt rödbeta
- 25 g rucola
- Balsamvinäger

1. Skär getosten i tunna skivor. Skala och halvera rödbetan och skär i tunna skivor.

2. Pensla Flammkuchen med grundtoppingen och lägg på getostskivor och rödbeta. Grädda enligt receptet “Autentisk Flammkuchen”.

3. Garnera med rucola och stänk på lite balsamvinäger innan servering.



Flammkuchen med äpple och kanel

- 1 äpple
- Kanel, malen
- Strösocker
- 30 ml calvados

1. Pensla Flammkuchen med grundtoppingen. Stick ut kärnhuset ur äpplet med en urkärnare. Skala frukten och skär horisontellt i tunna skivor.

2. Krydda äpplet med kanel och socker. Sprid ut äppelskivorna över Flammkuchen och grädda enligt receptet “Autentisk Flammkuchen”.

3. Ta upp Flammkuchen ur EGGet. Stänk på calvados och flambara.



Inga rester går till spillo

Flammkuchen är inte bara gott, den passar också utmärkt in i trenden att använda rester. För tyvärr är det fortfarande så att vi

slänger mycket mat i onödan. Eftersom en Flammkuchen-botten har en neutral smak kan man använda en rad olika ingredienser till toppingen. Pensla botten med en grundtopping och lägg sedan kött, fisk, grönsaker eller en kombination av detta, eller söta ingredienser och frukt på botten, och grädda enligt receptet i Big Green

Egg. Det är också gott att pensla botten med grundtoppingen, grädda den frasig och sedan toppa med valfria ingredienser som exempelvis rökt ål, riven pepparrot och indiankrasse. Tack vare de många möjligheterna är detta härliga tillugg ett perfekt sätt att ta hand om överbliven frukt eller resterna från veckans middagar.



Perfekt proviant till picknicken

Lediga dagar med vackert väder är ett perfekt tillfälle för en utflykt. Då åker vi gärna till stranden eller går till en park och umgås. Och när det är dags för lunch eller middag? Då kan man naturligtvis gå till en mysig restaurang eller åka hem för att tända Big Green Egg. Men om du har någon av de bärbara modellerna Mini och MiniMax, kan du också ta med dig Big Green Egg på utflykten. Och om du lagar de här enkla och välsmakande rätterna gör du förberedelserna hemma, då är allt hackande och skärande redan färdigt.



Grillade grönsaker med ansjovisdipp

Den här rätten, som du också kan servera som ett nyttigt tilltugg, kan du tillaga med de grönsaker du själv tycker är goda. Välj helst mjukare grönsaker eller sorter som morot, som är goda att äta råa men som också får extra god smak när de grillas.

För 4 personer

- Paprika
- Aubergine
- Zucchini
- Morot
- Tomat
- Brunt bröd

Till dippet:
1 schalottenlök
2 vitlöksklyftor
20 ansjovisfilé i olja
50 ml olivolja

Du behöver:
Cast Iron Grid

1. Skala och finhacka schalottenlök och vitlök till ansjovisdippen. Värm ansjovisfiléerna i en kastrull och låt dem "smälta" på låg värme. Tillsätt och mjukfräs schalottenlöken och vitlöken. Ta kastrullen från värmen, gör puré av innehållet med hjälp av en stavmixer och håll i olivoljan långsamt och försiktigt. Smaka av med peppar och låt svalna.
2. Skölj och rensa grönsakerna och strimla dem (halvera tomaterna). Halvera



brödsnivorna. Ta med dig grönsakerna och brödet i en matbytta med lock och såsen i en burk med lock.
3. Värm upp Mini(Max) med gjutjärnsgallret till 220°C. Lägg grönsakerna på gallret, stäng locket och grilla dem i 3 minuter. Vänd grönsakerna och grilla dem i tre minuter till. Smaka av grönsakerna med peppar och servera med ansjovisdippen och det rostade brödet.

Kalvsaltimbocca med basilika och grönsaker

För 4 personer

- 1 paprika
- 1 zucchini
- 2 morötter
- 1 lök
- 1 tomat
- 1 knippe basilika
- Havssalt
- Olivolja
- 4 kalvschnitzlar om 100 g
- 4 skivor parma skinka

Du behöver:
Cast Iron Grid

- Skölj och rensa grönsakerna, ta bort stjälken och fröa ur paprikan. Skär av ändarna på zucchini och skala löken. Skär itu tomaten och ta ur fröna.
- Hacka basilikan med stavmixern, smaka av med havssalt och tillsätt lagom mycket olivolja så att du har en fin basilikapuré. Skär grönsakerna i tunna, långa stavar och blanda ned basilikapurén i dem.



- Lägg kalvschnitzlarna mellan två blad plastfolie och banka ut dem med en stekpanna. Lägg en bit rå skinka på varje schnitzel, lägg de olika grönsakerna på detta och rulla sedan ihop. Fixera varje rullader genom att sticka två blötlagda trägrillspett genom dem och packa in i plastfolie. Då är det lättare att ta dem med sig till den plats där de ska tillagas.
- Värm upp Mini(Max) med gjutjärns-gallret till 200 °C. Lägg kalvrulladerna på gallret, stäng locket och grilla dem i ca 3 minuter. Vänd rulladerna och grilla dem i ca 3 minuter till.



Marinerad grillad frukt

För 4 personer

- ¼ melon
- 2 aprikoser
- 1 nektarin
- ¼ knippe dragon
- ¼ knippe mynta
- ¼ knippe koriander
- 1 msk rörsocker

Du behöver:
1 FireWire Flexible Skewer
Cast Iron Grid

- Skala melonen och skär fruktköttet i rejäla bitar. Skär itu aprikoserna och ta ut kärnan. Skär nektarinen i rejäla bitar. Finhacka kryddorna.
- Strö rörsockret över frukten och trä bitarna på det böjbara grillspettet FireWire. Lägg fruktgrillspetten i en plastbytta med lock och ta med.
- Värm upp Mini(Max) med gjutjärns-gallret till 220 °C. Lägg FireWire på gallret, stäng locket (se till att ändarna ligger utanför EGGet så att de inte blir



varma) och grilla frukten i 5–6 minuter. Vänd FireWire efter halva tillagningsti-

den så att frukten får ett vackert grillmönster runt om.

Mobil med Mini

Big Green Egg Mini är den perfekta modellen för matlagning på en annan plats än hemma. Det kan handla om en picknick, en helg på campingplatsen eller i båten, eller du kanske vill ta med dig Big Green Egg till vänner och familj för att visa prov på din matlagningskonst. Den här modellen väger bara 17 kg och det gör den lätt att transportera.

Gallret i Mini har en diameter på 25 centimeter vilket gör den tillräckligt stor för att grilla eller röka mat för två till fyra personer. För det perfekta grillresultatet säljs också ett grillgaller av gjutjärn (Cast Iron Grid) som tillhör, och med hjälp av convEGGtor kan man också använda Mini för att laga maten med indirekt värme.

Mini har ett system med dubbla gångjärn. Modellen kan dessutom kompletteras med ett stadigt trebent stativ. Om Mini ställs på detta stadiga stativ kan man ställa den på ytor som inte är värmebeständiga.



Praktiska Big Green Egg

Big Green Egg utmärker sig inte bara vad det gäller matlagningsmöjligheter och de fantastiskt vällmakande resultaten den levererar, men även det stora utbudet av praktiska tillbehör gör den helt enastående i sitt slag. Det finns över 130 olika tillbehör tillgängliga i skrivande stund. Förutom en rad grundläggande redskap ingår även ett antal genomtänkta tillbehör som ytterligare breddar de kulinariska möjligheterna med ditt Big Green Egg. Ett urval av populära tillbehör beskrivs här nedan som ger dig ett allmänt intryck av de kvalitativa och funktionella möjligheterna med detta omfattande utbud.



Premium Organic Lump Charcoal

Att använda grillkol av hög kvalitet är otroligt viktigt för att upprätthålla en jämn temperatur men även för att ge en god smak åt ingredienserna som du tillagar. Big Green Egg grillkol är sammanställda av en perfekt blandning av ek och hickory. De stora bitarna glöder i evigheter och ger väldigt lite aska.



Charcoal Starters

Beroende på vilken modell du använder behövs bara två eller tre tändblock för att få igång grillkolen i ditt Big Green Egg. Dessa naturliga tändblock innehåller inga kemikalier och de avger ingen obehaglig lukt eller smak.



Cast Iron Griddle Half Moon

Den här särskilt praktiska gjutjärnshällen är otroligt användbar och har en slät och en räfflade sida. Den släta sidan är idealisk för att steka pannkakor och crêpes, blinier och ägg, medan den räfflads sidan är perfekt för rostade smörgåsar eller fina fiskfiléer. Eftersom stekhällen enbart täcker hälften av gallret kan du grilla andra ingredienser samtidigt.



convEGGtor, det nya namnet för Plate Setter

Den keramiska convEGGtor fungerar som en värmesköld som skyddar maten från att bli bränd. Den indirekta värmen ger effekten av en stenugn. Detta är en idealisk metod att tillreda alla möjliga ugnsrätter, känsliga ingredienser, tillagning på låg värme och i kombination med Cast Iron Dutch Oven. convEGGtor kan också kombineras med bakstenen (Flat Baking Stone) för att baka de godaste bröden och pizzor med perfekt knaprig botten.



Cast Iron Grid

Grilljärnet (Cast Iron Grid) säkerställer inte bara den där så önskvärda grillsmaken men förser även dina ingredienser, inte bara kött och fisk men även grönsakerna med ett vackert rutmönster.

>> Läs mer på sida 18

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Thomas Amstutz
Switzerland

OPEN FLAVOUR





Schweiz

Här finns något för alla!

Schweiz är ett land med många ansikten. Tänk bara på de vackra bergen och dalarna, de rustika bergsstugorna, lyxanläggningarna och ytterligheterna mellan sommar och vinter. Även inom den schweiziska gastronomin är skillnaderna stora, den rymmer både traditionella och moderna, vågade rätter. Men oavsett hur stor skillnaden är mellan dessa rätter har de gemensamma kännetecken: många av dem innehåller råvaror med en regional prägel och alla dessa kan tillagas på Big Green Egg.





Och det är just detta varierade utbud som gör att Schweiz har något för alla smaker. De klara bäckarna och älvarna är en perfekt miljö för forell, i skogarna växer svamp och under sommarmånaderna låter bönderna de i regel små boskapsjordarna beta på alpängarna. Framför allt är nötboskapen Simmentaler vanlig. Denna gamla schweiziska nötkreatursras, som också är välkänt utanför landets gränser, har under flera hundra år spelat en viktig roll för landets livsmedelsproduktion. Köttet från Simmentaler har en vacker färg och en fin marmorering, och dessutom har korna under nästan sex månader om året tillgång till alpängarnas naturliga vegetation. Det färska gräset och de många örterna som växer där ger köttet en härlig och karakteristisk smak.

Alp Balisa

Simmentaler-rasen är inte bara uppskattad för sitt goda kött. Det är en så kallad kombinationsko, en ras som är lämplig både för kött- och för mjölkproduktion. Korna hålls till och med huvudsakligen för mjölken. Mjolk är trots allt huvudråvaran till den välkända alposten. Alp Balisa, som ligger vid Schwarzsee, är ett av landets många ysterier. När korna betar på alpängarna från maj och till september kring ysteriet råder en intensiv aktivitet. Alposten och alla de andra mejeriprodukterna som smör, alpmjolk och yoghurt tillverkas i liten skala och enligt på traditionella metoder. Vid tillverkning av ost värms mjölken upp i en stor vedeldad kopparkittel. När mjölken har nått rätt temperatur tillsätter man mjölksyra för att ysta mjölken. Efter ett tag tar man ostmassan ur kitteln, lindar den i en ostduk och placerar detta i en form. Överskottsvätskan avlägsnas ur osten med hjälp av en press och efter ett ordentligt saltbad placeras ostarna i källaren för att mogna.

Renodlat, vågat och modernt

Utsikten från berget är magnifik och fotvandrare och mountainbikecyklister stannar gärna till vid sommaranläggningen för att äta en bit mat. Förutom ysteriet finns det nämligen också en hotell- och restaurangdel i alpstugan där det serveras härliga förfriskningar och traditionell näringsriktig mat. Förutom alla alpstugor där man ofta hamnar av ren tillfällighet finns det i Schweiz också många restauranger med ett fantastiskt kök som är väl värda ett planerat besök. Restaurang Halle 6 i Thun är en sådan restaurang. Adrian Tschanz, den unge kocken på Halle 6, har på kort tid satt sin prägel på restaurangen. Byggnaden är autentisk med en vacker och modern inredning. I den gamla fabriks-hallen finns flera olika företag som uppskattar god

design. Här tar Tschanz hand om sina gäster på alla sätt. Köket är nämligen beläget mitt i restaurangen och mitt i köket står ett Big Green Egg Mini som är flitigt använt. Där lagar kocken renodlat, vågat och modernt, utan att förneka ingredienserna. Adrians syn på yrket ger alltid upphov till välsmakande och överraskande rätter. Traditionella schweiziska och utländska ingredienser harmonierar på tallriken. Även i "Tschanz mit allem", som är det teveprogram där Adrian visar prov på sina kockkunskaper, brukar han sätta en spännande och personlig prägel på många välkända rätter.

Att njuta av regionala produkter

Thomas Amstutz, chefskocken vid det lyxiga Villa Honegg i Ennetbürgen, är också en stor förespråkare för användning av lokala produkter. "I vår restaurang serverar vi både regionala rätter och internationella klassiker", säger Thomas. "Och naturligtvis följer vi säsongernas växlingar. På menyn anger vi bland annat vilket ysteri som tillverkat osten, och grönsakerna och örterna kommer om det är möjligt från den egna trädgården. Vi ger dessutom dessa grönsaker en extra smak på Big Green Egg." Och dryckerna? Tänk dig att du står på Villa Honeggs terrass, kocken håller just på att laga din mat på Big Green Egg och du har en fantastisk utsikt över Vierwaldstättersee. Som fördrink dricker du ett glas regional Riesling Sylvaner, ett härligt glas gin från Appenzell eller Beckenrieder Orangenmost, en svalkande, lätt kolsyrad dryck som innehåller äpple och apelsin från närliggande Beckenried. Det är sannerligen att njuta av de regionala produkterna.



Grillad vinbladsinlindad getost med drusås

För 4 personer

- 12 stora vinblad

4 getostar om 80 g

1 baguette

Olivolja
- Till drusåsen:

300 g kärnfria röda eller blå vindruvor

1 msk balsamicovinäger

1 msk rödvinsvinäger

1 tsb socker

1. Värm Big Green Egg, med standardgallret, till 175-180 °C. Blanchera vindbladen i 10 sekunder i kokande vatten och kyl sedan direkt i isvatten. Häll av och torka vinbladen med hushållspapper. Skär baguetten i 3 cm tjocka skivor. Skär itu vindruvorna till såsen.

2. Pensla olivolja på vinbladen. Lägg tre vinblad, med bladnerverna vända uppåt så att de överlappar varandra. Lägg en getost i mitten, krydda med salt och peppar och några stänk

olivolja. Vik vindbladen över getosten och bind ihop knytet med kökstråd. Det gör du genom att göra ett kors av kökstråden, lägg knytet på korset och linda tråden runt detta. Gör på samma sätt med de andra bladen och ostarna.

3. Till såsen: Värm balsamicovinägern, rödvinsvinägern och sockret i en liten gjutjärnspanna på gallret i Big Green Egg. Lägg i druvorna och stek dem i ca 2 minuter. Rör om då och då. Ta bort pannan från gallret och sätt på ett lock.

4. Lägg getostknytena på gallret och grilla dem i 3 minuter, vänd och grilla i ytterligare 3 minuter. Ta bort getostknytena från gallret och låt dem vila i 2 minuter. Pensla under tiden brödet på ena sidan med olivolja och rosta i 1 minut på den penslade sidan.

5. Lägg upp en rostad baguette på varje tallrik. Ta av kökstråden från getostknytena och lägg den smälta getosten på brödet. Häll en sked drusås över och servera till resten av baguetten.



Cederträrokt forell

För 4 personer

- 4 foreller om 350 g, rensade

Olivolja

2 citroner

¼ knippe dill

¼ knippe timjan

¼ knippe basilika

¼ knippe persilja

Grovt havssalt
- Du behöver:

2 Cedar Wooden Grilling Planks

1. Värm Big Green Egg, med standardgallret, till 175-180 °C. Lägg grillplankorna av cederträ i blöt. Skär under tiden av huvudet på forellerna och skölj rent dem under kranen. Torka med hushållspapper. Pensla forellernas bukhåla med olivolja och krydda med färskmalen peppar och grovt havssalt.

2. Skiva citronerna och fyll forellerna med citrons-kivorna och örterna. Bind ihop dem med kökstråd.

3. Lägg grillplankorna på gallret i EGGet och stäng locket. Vänta 5-10 minuter tills skivorna börjar ryka. Vänd på plankorna och lägg två fyllda foreller på varje plank. Stäng locket och rök detta i 6-8 minuter tills fisken är färdig.

4. Ta ut grillplankorna ur EGGet. Ta bort kökstråden och servera forellerna på plankan eller på en tallrik.



Carpaccio av rödbeta med oxfilérulle fylld med karljohansvamp

För 8–10 personer

1 oxfilé på 2½ kg
200 g karljohansvampar
3 schalottenlökar
½ knippe gräslök eller persilja
20 g smör
1 dl vitt vin
2 rosmarinkvistar
Olivolja
Grovt havssalt

Till carpaccion:
12 rödbetor
Olivolja
200 g schweizisk alpost

Du behöver:
Grilltång
Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Instant Read Digital Thermometer

1. Värm Big Green Egg till en temperatur på 180°C. Ta ut oxfilén ur kylskåpet och förbered sedan fyllningen. Skär karljohansvamparna i skivor. Skala och finhacka schalottenlöken och klipp eller hacka gräslöken eller persiljan fint. Värm smöret i en stekpanna och stek schalottenlöken och karljohansvampen tills schalottenlöken är genomskinlig. Koka av med vitt vin och rör ned gräslöken eller persiljan. Smaksätt med peppar och salt.

2. Skär bort eventuella hinnor från oxfilén. Skär ett snitt i köttet med en vass kniv, 1½ centimeter från den nedre änden, horisontellt och från höger till vänster eller vice versa till ca 2 centimeter från änden. Vik upp köttet och skär ytterligare i den tjocka delen till ca 2 centimeter från änden. Lägg ned köttet utvikt och fördela fyllningen över det. Rulla ihop köttet, lägg rosmarinkvistarna ovanpå och bind ihop med kökstråd. Pensla runt om med olivolja och låt detta ligga i rumstemperatur i ca 60 minuter.
3. Ugnsbaka under tiden rödbetorna till carpaccion: Tvätta rödbetorna under rinnande vatten och torka av dem med hushållspapper. Lägg rödbetorna på den glödande träkolen och baka dem i 40–45 minuter, vänd betorna då och då med grilltången. Ta upp rödbetorna från Big Green Egg med hjälp av grilltången och låt dem svalna.
4. Lägg gjutjärnsgallret i EGGet med hjälp av gallerlyften, stäng locket och låt gallret bli varmt. Lägg rullen på gjutjärnsgallret och grilla den i ca 15 minuter runt om. Vänd regelbundet så att köttet får en jämn och fin färg. Ta rullen från gjutjärnsgallret och lyft det med hjälp av gallerlyften ur EGGet. Placera convEGGtorn i EGGet och lägg tillbaka gjutjärnsgallret och rullen. Stäng locket på EGGet och tillaga i ca 30 minuter till dess att rullen har en kärntemperatur på 52–55°C. Ta av rullen från gallret, täck över med aluminiumfolie och låt den vila i 10–15 minuter. Då kommer kärntemperaturen att stiga med ytterligare 2–5°C.
5. Skala rödbetorna och skär dem i ca 3 millimeter tjocka skivor. Lägg upp rödbetsskivorna på tallri-



karna och stänk över olivolja. Ta bort kökstråden och rosmarinen från rullen. Skär i ca 2 centimeter tjocka skivor och krydda med havssalt enligt smak. Lägg två skivor med fylld oxfilérulle i mitten av varje tallrik och riv schweizisk alpost över.



Tarte tatin med aprikoser

För 6–8 personer

6–8 färska aprikoser
20 g smör
125 g brunt farinsocker
4 msk grädde
½ tsk kanel, mald

Till degen:
100 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk grovt havssalt
1 msk vaniljsocker
180 ml kärnmjölk
2 ägg
125 g smör, rumstempererat
175 g socker

Du behöver:
Round Drip Pan
The Pit Mitt BBQ Glove
convEGGtor

1. Värm Big Green Egg, med standardgallret, till 175–180°C. Skala under tiden aprikoserna. Halvera frukterna och ta ur kärnan.
2. Lägg aprikoserna på gallret med snittytan nedåt, stäng locket på EGGet och grilla frukterna några minuter. Ta upp aprikoserna från EGGet med en stekspade och ställ den runda ugnspannan

- på gallret. Smält smöret i ugnspannan och rör ned socker, grädde och den malda kanelen. Fortsätt att röra om tills sockret är smält och ta bort ugnspannan med grillhandsken från gallret. Lägg aprikoserna på skärytan i ugnspannan. Lyft gallret ur EGGet, placera convEGGtor och lägg tillbaka gallret. Stäng locket och låt EGGet nå rätt temperatur igen.
3. Rör under tiden ihop vetemjölet, havssaltet och vaniljsockret i en stor bunke. Vispa ihop kärnmjölen och äggen i en annan, mindre bunke. Blanda i en annan stor bunke smör och socker med en elvisp vid medelhög hastighet i cirka 3 minuter tills den är gräddig. Ställ in elvispen på det lägsta läget och blanda ned mjölblandningen. Fortsätt att vispa och tillsätt mjölblandningen lite i taget, tills det är en slät smet. Häll upp smeten i ett jämnt lager över aprikoserna i ugnspannan och jämna till med en slichepott.
4. Placera ugnspannan på gallret och stäng locket. Grädda tarte tatin i 40–50 minuter tills den är vackert gyllenbrun. Ta upp ugnspannan med grillhandsken ur EGGet och låt den svalna i 10 minuter. Vänd upp tarte tatin på ett fat och servera den ljummen.

Fortsättning från sida 13

Wooden Grilling Plank

Grillplankor av trä ger ingredienser som kött och fisk extra smak och arom. Lägg ingredienserna på den (blöta) plankan och placera den i grillen. Genom att blötlägga plankan avger den lite rök under tillagningen vilket ger maten en karakteristisk smak. Vi tillverkar grillplankor av olika träslag som exempelvis ceder och ek, som alla ger maten olika smak.



The Pit Mitt BBQ Glove

Denna grillhandske har många fördelar jämfört med vanliga grillvantar. Insidan är exempelvis fodrad med mjuk bomull medan utsidan är tillverkad av eldtålig, isolerande aramid – ett fibermaterial som också används i rymdindustrin. Handsken med silikonprofil ger det perfekta greppet. Grillhandsken är lämplig både för höger och vänster hand.





Rökt tonfisktartar på grillad ostronskivling

För 1 person

- 140 g tonfiskfilé, skuren i små tärningar
 - 1 liten rödlök
 - 1 pir-piripeppar
 - ½ knippe gräslök
 - 1 biologisk limefrukt
 - 2 msk kallpressad olivolja
 - Kummin, mald
 - Fleur de sel
 - Färskmalen svartpeppar
 - 1 kungsostronskivling
 - 1 msk sherryvinäger
 - 1 vaktelägg
- Du behöver:*
Cedar Wooden Grilling Plank

1. Såga av grillplankan på mitten och lägg hälften av grillplankan i blöt (eller lägg bägge halvorna i blöt om du lagar denna rätt till 2 personer). Värm Big Green Egg, med standardgallret, till 130°C.

2. Skär under tiden tonfiskfilén i små tärningar. Skala löken och hacka den fint. Ta bort stjälken och fröna från pepparn och skär fruktköttet mycket fint. Klipp gräslöken fint. Lägg alltsammans i en skål och riv limeskal enligt smak över detta. Pressa saften från ½ limefrukt och tillsätt tillsammans med olivolja, mald kummin, fleur de sel och färskmalen peppar enligt smak. Blanda ordentligt och sätt på lock och ställ i kylskåp tills den ska användas.

3. Ta upp grillplankan ur vattnet. Skär ostronskivlingen i tre skivor, salta och pensla dem med sherryvinägern. Grilla dem snabbt på bägge sidor på Big Green Egg och lägg dem om varandra på grillplankan. Placera en rund form, exempelvis en pepparkaksform ovanpå, och fyll med tartaren. Tryck försiktigt med en sked på tartaren och ta bort kakformen. Dela vaktelägget och lägg gulan på tartaren.

4. Placera grillplankan på gallret i EGGet, stäng locket och rök i 5-8 minuter. Ta ut plankan ur EGGet och lägg tartaren på en tallrik för att sedan servera. Garnera eventuellt med halverade körsbärstomater och ruccola.



Grillade lammkotletter med gröna örter

För 4 personer

- 1 lammspjäll med 8 revben
- 1 kvist rosmarin
- 2 kvistar timjan
- 10 g hibiskussalt
- 1 tsk kummin, mald
- 1 tsk fänkål, mald
- ¼ tsk kanel, mald
- Färskmald svartpeppar
- 2 msk olivolja

1. Skär ett kryssmönster i svålen på (de putsade) lammspjällen. Halvera lammspjällen så att det blir två mindre delar om 4 revben. Skölj timjan och rosmarin och låt rinna av. Gör en "tunnel" alldeles under fettkanten med hjälp av ett brynstål och fyll med timjan och rosmarin. Blanda saltet med kryddorna och gnid in köttet med detta. Stänk på olivolja.

2. Marinera köttet i 15 minuter och värme under tiden Big Green Egg, med standardgallret till 160°C.

3. Lägg lammspjällen på gallret och grilla köttet i 8-10 minuter tills det är vackert rosafärgat. Vänd efter halva tiden.

4. Ta upp köttet ur Big Green Egg. Ta bort kryddorna försiktigt och skär i fina kotletter. Lägg upp två kotletter på varje tallrik och servera med salsa verde och valfria grönsaker.



Cast Iron Grid Lifter
Säkra gallerlyften genom att rotera den ett kvarts varv. Då kan du lätt placera gallret i Big Green Egg eller lyfta ur det igen. Handtaget ger ett bra grepp och skyddar samtidigt handen mot strålningsvärmen.



Round Drip Pan
Denna runda ugnspanna (Ø 23 cm) kan användas på många olika sätt. Den kan användas för att fånga upp fett och köttssaft, du kan hälla lite vatten i den för att öka luftfuktigheten i ditt EGG och den kan användas som droppskål för att samla upp heta vätskor. Eftersom den har en yta som maten inte fastnar på är den lätt att rengöra och du kan använda den runda ugnspannan som en sockerkaksform. Det är ett mycket populärt tillbehör att använda tillsammans med den "sittande" keramiska kyckling-/kalkonhållaren och den vertikala kyckling-/kalkonhållaren.



Instant Read Digital Thermometer
Denna praktiska digitaltermometer kan användas för att snabbt och exakt läsa av kärntemperaturen i köttet, fisken eller fågeln som du tillagar. På så sätt kan du enkelt och säkert se till att maten tillagas på rätt sätt. Stick in den rostfria stålsonden i mitten på den produkt som du vill mäta kärntemperaturen på och titta på den stora LCD-skärmen. Termometern har en skala upp till 232°C och den stängs av automatiskt om den inte används på fem minuter.

BIG GREEN EGG
SÄSONGS-
MENY

Ett smakprov
på sommaren

Med sommaren kommer återigen ett stort utbud av härliga säsongspanprodukter. De kan användas som en välsmakande bas för en rad olika rätter som du kan tillaga i Big Green Egg. Njut av denna härliga, soliga meny!

Vill du få ny inspiration en gång i månaden? Prenumerera då på Månadens meny på biggreenegg.eu. Då får du automatiskt säsongrelaterade trerättersmenyer och tips på hur en särskild ingrediens kan tillagas på flera olika sätt.

Halstrade sardiner med chutney på tomat och mango



Grillad lammfog med ratatouille och basilikapesto



Financier med hallon



Du behöver: Cast Iron Grid Grill Tong Cast Iron Griddle Half Moon The Pit Mitt BBQ Glove Dual Probe Wireless Remote Thermometer Cast Iron Grid Lifter convEGGtor Round Drip Pan	Huvudrätt: 600 g benfri lammfog 4 vitlöksklyftor 2 kvistar timjan 2 rosmarinkvistar 5 msk kallpressad olivolja 1 aubergine Olivolja 1 röd paprika 1 gul paprika 2 coeur de boeuf-tomater 3 potatisar 1 zucchini 1 lök 100 g vild spenat 30 g pinjenötter 30 g riven parmesanost 20 g färska basilikablad
Inköpslista för 4 personer	Efterrätt: 150 g smör + extra till att smörja formen 100 g mandelmjöl 300 g socker 250 g äggvita 100 g mjöl + extra för att mjöla 300 g hallon 4 kvistar mynta Florsocker
Förrätt: 12 sardiner 500 g (helst) gula tomater ½ mango 2 schalottenlökar 2 vitlöksklyftor ¼ spansk chilipeppar 25 g färsk ingefära 2 dl olivolja + extra till stekning 100 ml vitt vin 100 ml vitvinsvinäger 50 ml ingefärasirap 2 salladslökar 1 surdegsbröd	

Förberedelse 1: lammfog (kvällen innan)
Skär bort eventuella hinnor från lammfog. Skala en vitlöksklyfta och hacka fint. Riv bladen från en kvist timjan och från en kvist rosmarin och hacka fint. Blanda vitlöken och kryddorna med olivoljan och pensla blandningen på lammfog. Täck över och marinera i kylskåp.

Förberedelse: sardiner
Skölj sardinerna ordentligt under rinnande kallt vatten så att fjällen och sidofenorna försvinner. Skär av huvudet och skär upp buken på längden. Ta försiktigt bort ryggraden. Vik upp sardinerna, ta bort eventuella återstående ben, inälvor och ryggen. Skölj under rinnande vatten och vik ihop sardinerna igen. Förvara i en bytta med lock i kylskåp.
För att laga mangochutneyn, koka upp en kastrull med vatten på spisen. Skär ett korssnitt i tomaterna och sänk ned dem en efter en i det kokande vattnet i 10 sekunder till dess att skalet lossnar. Skölj direkt med kallt vatten efteråt och ta bort skalet. Skär tomaterna i fyra klyftor och rensa ur fröna. Skär fruktköttet i rejäla bitar.
Skala mangon och ta ur kärnan. Skär fruktköttet i ½ cm stora tärningar. Skala och finhacka schalottenlöken och vitlöken. Skär upp chilipepparn, ta ur fröna och skär fint. Skala ingefäran och skär fint.
Värm ett stänk olivolja i en kastrull på spisen och mjukfräs schalottenlökarna. Blanda ned tomaten och mangon och tillsätt sedan den finskurna chilipepparn, ingefäran och hälften av vitlöken. Koka av med vitt vin, vinäger och ingefärasirap och låt detta sjuda långsamt till vätskan är inkokad och det har blivit en fin chutney. Ta kastrullen från spisen, låt svalna, och förvara under lock i kylskåp.
Blanda den återstående vitlöken med olivoljan, förvara under lock i kylskåp. Skölj salladslöken, skär tunt och förvara i isvatten i kylskåp. Skär surdegsbrödet i fina skivor och förvara i en försluten plastpåse.

Förberedelse 2: lammfog
Tänd Big Green Egg och upphetta till 180°C. Skala resten av vitlöken och hacka fint. Riv bladen från timjankvisten och från rosmarinen och hacka fint. Skär auberginen itu på längden. Stänk snittytan med olivolja och strö en hackad vitlöksklyfta och hälften av den finhackade timjan och rosmarinen över den. Lägg auberginehalvorna, tillsammans med de hela paprikorna, på gallret och stäng locket. Halstra ca 20 minuter med stängt lock. Vänd paprikorna då och då med grilltången. Ta auberginen och paprikorna ur EGGet och låt dem svalna en aning. Ta bort skinnet och stjälken från auberginen och paprikorna och skär fröfästena ur paprikorna. Skär dem i rejäla bitar.



Lägg gjutjärnslaggen (med den släta sidan vänd uppåt) på gallret och ställ coeur de boeuf-tomaterna på den. Stek dem i ca 8 minuter och vänd dem då och då med grilltången. Ta upp tomaterna ur EGGet och låt dem svalna en aning. Skär tomaterna i rejäla bitar. Släck EGGet eller stäng luftspjället och hålskivan nästan helt för att spara träkol om du snart tänker fortsätta matlagningen.
Skala potatisarna och skär dem i ca 1 cm tjocka skivor. Gör ett hål i dem med en rund utstickare. Koka upp en kastrull med lättsaltat vatten och koka potatisarna i några minuter tills de är al dente. Häll av och skölj med lite kallt vatten. Låt rinna av och förvara i en bytta med lock i kylskåp.
Halvera zucchini på längden och skär i stora bitar. Skala löken och skär i stora bitar. Skölj spenaten och låt rinna av. Förvara detta skilt från varandra, under lock i kylskåp.
Lägg en finhackad vitlöksklyfta i matberedaren för att börja göra basilikapesto. Tillsätt pinjenötterna och parmesanosten och mixa tills ingredienserna är finfördelade och blandade. Tillsätt basilikan och mixa till dess att basilikan är finhackad och börjar bilda en kompakt massa med resten av ingredienserna. Låt maskinen arbeta och fortsätt hålla i olivolja till dess att peston har rätt konsistens. Smaka av med salt och peppar och förvara i en ren burk med lock i kylskåp. Spara resten av vitlöken, timjan och rosmarinen till tillagningen.

Förberedelse: financier
Smält smöret i en liten kastrull på låg värme. Häll under tiden mandelmjölet, sockret och äggvitan i en skål och rör ihop detta med en ballongvisp. Var försiktig så att blandningen inte blir för luftig när du vispar. Blanda sedan ned mjölet och till sist det smälta smöret i blandningen.
Smörja in en pajform med smör och mjöla den ordentligt. Sprid ut 3/4 delar av hallonen över formen och häll i smeten. Täck med folie och ställ i kylskåp tills den ska tillagas.

Tillagning: sardiner
Tänd Big Green Egg igen eller öka luftflödet så att temperaturen stiger till 180°C. Låt under tiden chutneyn nå rumstemperatur och låt salladslöken rinna av.
Stänk vitlöksolja över den ena sidan av brödsnivorna och krydda med peppar och salt. Rosta brödsnivorna i 1 minut på var sida på gjutjärnslaggen. Ta upp brödsnivorna ur EGGet och lägg på en tallrik. Lägg sardinerna på gjutjärnslaggen och halstra dem på bägge sidor med stängt lock i 1 minut.
Ta upp sardinerna ur EGGet och garnera med salladslöken. Servera med det rostade brödet och chutneyn.

Tillagning: lammfog
Se till att temperaturen i EGGet är 180°C. Ta lammfog ur kylskåpet och torka av

så mycket som möjligt av vitlöken och kryddorna från köttet. Strö peppar och salt över och grilla köttet på gjutjärnsgallret tills det har en vacker stekyta runt om. Håll locket stängt när du inte bearbetar köttet och stäng luftspjället och hålskivan en aning så att temperaturen i EGGet sänks till 120°C. Då steks lammfog sakta tills den är färdig. Stick in den trådlösa termometers sond till köttets kärna, stäng locket och ställ in kärntemperaturen på 61°C.
Värm ett stänk olivolja i en kastrull på spisen till ratatouillen. Mjukfräs löken och resten av vitlöken och tillsätt sedan zucchini till blandningen och fräs ytterligare några minuter. Tillsätt sedan paprikan och till sist auberginen och tomaten. Stäng av spisen och värm upp detta igen när lammfog är färdig.
Ta upp lammfog ur EGGet när den har nått önskad kärntemperatur och låt vila under aluminiumfolie. Se till att EGGet når en temperatur på 180°C igen. Pensla under tiden gjutjärnslaggen med olivolja och stek potatissnivorna gyllenbruna på bägge sidor. Värm ratatouillen, ta den från spisen och rör ned spenaten och resten av timjan och rosmarin. Smaksätt med peppar och salt.
Skär lammfog i vackra skivor och lägg upp dem på tallrikarna tillsammans med potatissnivorna och ratatouillen. Klicka lite basilikapesto på rätten.

Tillagning: financier
Ta upp gjutjärnslaggen ur EGGet och lyft ur gjutjärnsgallret med gallerlyften. Placera convEGGtorn i EGGet, ställ den runda ugnspannan ovanpå och fyll försiktigt med lite vatten. Lägg tillbaka gjutjärnsgallret och se till att temperaturen når 180°C.
Placera bakformen på gallret i Big Green Egg och stäng locket. Grädda financier i ca 40 minuter tills den är vackert gyllenbrun. Ta upp den ur EGGet, strö över florsocker garnera med resten av hallonen och myntan. ■

Njutningens perfektion

De härligaste recepten direkt i din mailbox

Har du ett Big Green Egg eller funderar du på att köpa ett? Vi vill fortsätta inspirera dig på fler sätt än med detta och kommande nummer av Enjoy! Om du prenumererar på det digitala nyhetsbrevet på biggreenegg.eu får du tolv gånger om året en härlig meny och de godaste recepten som du kan tillaga på Big Green Egg. Dessa menyer och recept utvecklas speciellt för

dig. I receptet beskrivs alla handlingar utförligt och de vackra fotografierna visar det välsmakande resultatet, och hur man tillagar maten steg för steg. De här recepten hjälper dig att utnyttja EGGet och alla dess möjligheter på ett optimalt sätt.

Det månatliga nyhetsbrevet innehåller åtta gånger om året en lækker trerätter-

smeny med säsongsingredienser som bas. Ansvariga för dessa menyer är SVH mästerkocken Michel Lambermon (diplomerad av Stichting Vakbekwaamheid Horeca, nederländsk kvalitets- och yrkesorganisation för hotell- och restaurangbranschen) och chefskocken Arjen Rector. Genom deras företag "To Amuse" organiserar de bland annat Big Green Egg-workshops. De visar hur du med

rätt förberedelser lätt tillagar för-, huvud- och efterrätt med hjälp av Big Green Egg.

De övriga fyra månaderna handlar nyhetsbrevet främst om speciella matlagningstekniker. Ralph de Kok, nederländsk mästare i BBQ år 2010, ägare av Barbecue Paleis och EGG-specialist, utgår då ifrån en särskild ingrediens. Han ger dig praktisk produktinformation och visar tre olika tillagningssätt med hjälp av olika matlagningstekniker. På så sätt får ingrediensen olika smaknyanser, och det kan ge överraskande

resultat. Du får successivt lära dig alla tillagningstekniker som är möjliga med Big Green Egg, och samtidigt kan du njuta av den goda maten. Det här kommer du att kunna dra nytta av på många olika sätt.

Vill du att vi skickar menyer och recept direkt till dig via e-post? Prenumerera då på "Månadens meny" på webbplatsen biggreenegg.eu. Klicka på "inspiration" och sedan på "Månadens meny". Och som prenumerant kan du också söka efter menyer och recept på webbplatsen.

MÅNADENS MENY



Tiden som vän...

I samvaro med familj och nära vänner upplever vi sällskap och trivsel. Vi lagar mat tillsammans, och det får gärna ta sin tid. Vi skapar en lägereld, i bokstavlig och överförd betydelse, där vi sitter, ligger, skrattar, pratar, äter och dricker. Det är här vi röker fredspipa.

Det är en miljö och ett sammanhang där vi njuter och känner trygghet. Och att aktivera sinnena används ibland till och med som terapi för att minska stressen. Sinnesupplevelserna att se, höra, lukta, och att njuta av maten och atmosfären, det gör att vi finner oss själva igen. Vi landar, slappnar av och kommer tillbaka till nuet.

Och att laga mat tillsammans på Big Green Egg är ett perfekt exempel på den här cocooningtrenden.

Den här artikeln handlar först och främst om kött eftersom det är en ingrediens som är vanlig att tillaga på Big Green Egg. Vi kommer alltså inte att delta i diskussionen om vegetarisk eller animalisk kosthållning i denna artikel. För oss handlar det om att den lagade maten är god och hälsosam. Det är exempelvis stor skillnad mellan att grilla köttet så snabbt som möjligt och att tillaga det långsamt. Och det i sig är en hel vetenskap.

Det kött som vi äter består nämligen till större delen av muskelfibrer. Muskelfibrerna omges av bindvävnad och däremellan finns också fettvävnad.

Och när köttet tillagas reagerar dessa vävnadstyper på olika sätt. Eftersom muskelvävnadens proteiner innehåller järn som oxiderar när molekylen värms upp, ändrar köttet färg från rödaktig till brunt. Bindvävnaden består av kollagen, som vid långsam upphettning omvandlas till gelatin. Det gör att köttet blir mjukt. Fetterna är mycket viktiga både för smaken och för köttets textur. De hårda fetterna smälter och ger vävnaden en glansig yta. Vi rekommenderar att använda en köttermometer för att kunna kontrollera temperaturen exakt vid tillagning. Nedan beskrivs vilka processer som äger rum vid olika temperaturer:

50°C. Vitt kött får en vit opal färg och rött kött blir rosaaktigt. De värmekänsliga proteinerna förändrar struktur och faller isär (denaturerar) för att sedan stelna (koagulera). För kött som är rare måste denna process ha ägt rum och detta är den korrekta kärntemperaturen. Köttet har en saftig och fast konsistens.

60°C. Köttet blir brunt, genomstekt. Dessutom drar det ihop sig och blir seigare eftersom köttets kollagen ändrar struktur. Protein och fukt separerar ytterligare, köttet förlorar fukt och blir lite torrare. Vid denna temperatur är köttet medium rare.

70°C. Kollagenet smälter och bindvävnaden löses upp till gelatin. Muskelfvävnaden börjar lossna. Även om köttet fortfarande är segt och torrt känns det mjörrare eftersom gelatinen är saftig. Nu är köttet well done.

100°C. Det här är den temperatur som råder då man kokar och bräser. För länge sedan gjordes detta i en gryta med lock där särskilt kött, som är naturligt segt, täcktes med vatten och olja. Grytan täcktes sedan med ett lager glödande träkol. Med den här metoden stannade fukten kvar i köttet och eftersom det bildas gelatin blir köttet härligt mjukt. Tack vare kom-

binationen av ett slutet system och den unika keramiken som Big Green Egg är tillverkad av, är detta en idealisk tillagningssätt för Big Green Egg. Vi ser då till att temperaturen i EGGet är omkring 60-65°C.

När man läser detta kan det verka motsägelsefullt. För att köttet ska vara saftigt ska vi inte låta köttet bli varmare än 50°C, och för att låta köttet utveckla det mörande gelatinet är det bra att kärntemperaturen når precis över 70°C. Lösningen på detta är tid. Om vi tillagar köttet långsamt omvandlas bindvävnaden till gelatin samtidigt som

fettet smälter. Och slow cooking med träkol ger detta en extra dimension. Trä innehåller ämnena cellulosa och lignin. När det brinner långsamt karamelliseras cellulosan vilket gör att ligninet förändras till en variation av olika aromatiska smakämnen, beroende på vilket träslag det är. Därför är det viktigt att arbeta med träkol som tillverkats av rena, icke impregnerade träslag.

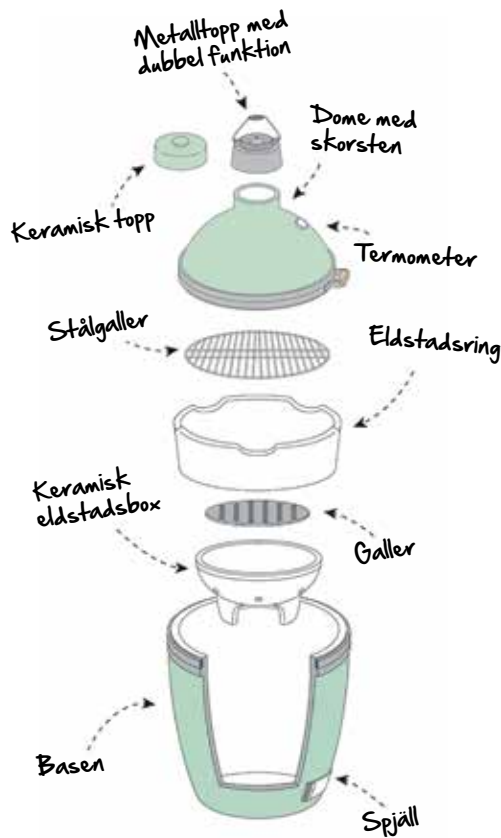
Maten smakar alltså bäst när den tillagas tillsammans i en god atmosfär och där man ger Big Green Egg tillräckligt med tid att nå ett optimalt resultat. Enjoy!



Hans van Montfort, Läkare, forskning och utveckling
Yvonne Coolen, gestaltterapeut och mindfulnesscoach

Fyll, tänd och laga mat

Big Green Egg kan användas på många olika sätt genom att konfigurera EGGet med hjälp av tillbehör när man har tändt det. På så sätt kan man använda Big Green Egg för att grilla, steka, grädda, koka, sjuda, röka eller till slow-cooking. På den här sidan beskrivs grunduppställningarna och ett antal tillagningar som passar för dessa.



ATT TÄNDA BIG GREEN EGG

1. Fyll den keramiska eldkorgen till ca 5 centimeter över kanten med träkol. Lägg 3 Big Green Egg Charcoal Starters (tändblock) ovanpå träkolen.
2. Öppna luftspjället nedtill helt och hållet och tänd tändblocken. Locket ska vara öppet. Tack vare den stora mängden syre kommer träkolen snart att börja glöda.
3. Efter 10-15 minuter när tändblocken har brunnit upp placerar du de olika tillbehören i EGGet, beroende på hur du vill tillaga maten.
4. Stäng locket och sätt hålskivan på plats. Reglera temperaturen enligt anvisningarna i tips 3 på sida 9.

Obs! När Big Green Egg är tänd ska locket hållas stängt så mycket som möjligt så att temperaturen håller sig vid rätt nivå.

TEMPERATURER OCH TIDER

I den här översikten beskrivs uppställning, temperatur och tillagningstid för vanliga tillagningar på Big Green Egg.

Bereiding	Gewicht	Temperattimme Big Green Egg	Kern-temperattimme	Tijd (ca.)
Uppställning 1				
Grillning av frukt och grönsaker	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Grillning av skaldjur	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Grillning av fisk	150-500 g	220°C	55°C	13 min.
Snabb tillagning av kött				
Rib eye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Kyckling	100-250 g	220°C	75°C	20 min.
Lammkotletter	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Uppställning 2				
Tillagning av stora bitar kött				
Fläskkarré	2-5 kg	120°C	65°C	4 timme
Lammbog	2-5 kg	120°C	55°C	3 timme
Fransyska	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 timme
Rökning				
Fläskkarré	2-5 kg	90°C	65°C	4 timme
Fransyska	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 timme
Lax	75-125 g	100°C	50°C	5 min.
Uppställning 3				
Köttgryta	2-8 kg	150°C	-	3-4 timme
Grönsaksgryta	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Uppställning 4				
Pizza	-	250°C	-	5-6 min.
Ugnsbakad potatis	-	150°C	-	2-3 timme
Ugnsbakade rotsaker	-	150°C	-	2-3 timme
Varm chokladtårta	-	200°C	-	10 min.

Och sätta

Genom att stänga det nedre luftspjället på Big Green Egg och sätta den keramiska toppen på skorstenen släcker man glöden. Då kan du helt enkelt tända den återstående träkolen nästa gång du ska använda ditt EGG. Rör om i den återstående träkolen med en pinne så att askan faller ned. Fyll på med ny träkol och tänd Big Green Egg.



GRUNDUPPSTÄLLNINGAR

1 Cast Iron Grid

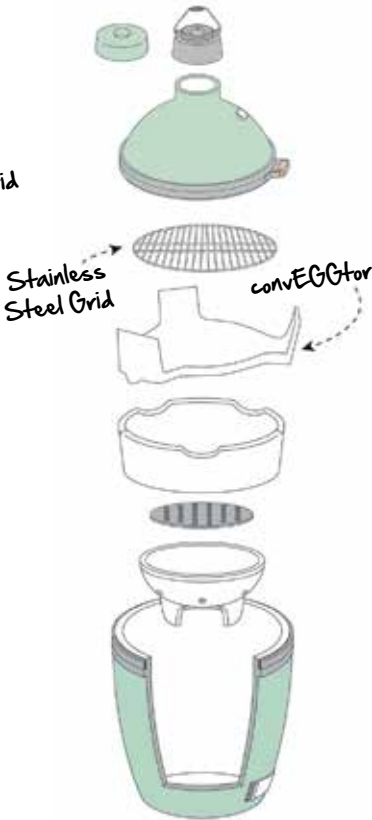


Klassisk grillning!

Genom att använda Cast Iron Grid (galler av gjutjärn) för direkt värme får maten ett vackert, karakteristiskt grillmönster. Dessutom absorberar gjutjärn värmen bättre än rostfritt stål.

Används bland annat till:
Snabb tillagning av kött / Grönsaker / Fisk / Frukt / Pilgrimsmusslor

2 convEGGtor & Stainless Steel Grid

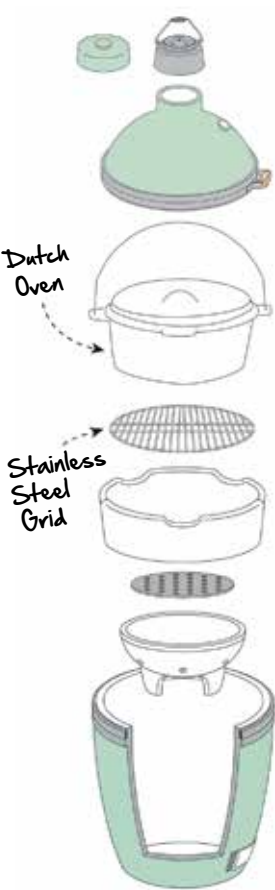


Indirekt värme

Genom att placera convEGGtor i grillen omvandlar du Big Green Egg till en ugn. Den kan användas både vid låga och höga temperaturer, eventuellt tillsammans med träflis för rökning.

Används bland annat till:
Tillagning av stora bitar kött / Fisk / Rökning av stora bitar kött och fisk

3 Stainless Steel Grid & Dutch Oven

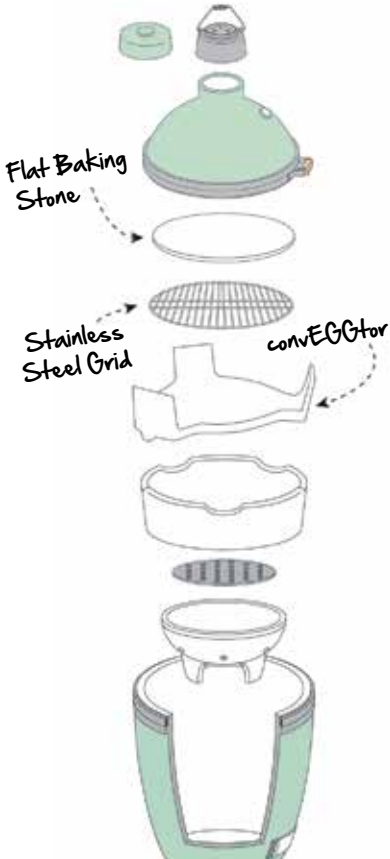


Sjuda

Om man använder gjutjärnsgrytan utan lock får maten den karaktäristiska och underbara smak som Big Green Egg är känd för.

Används bland annat till:
Bräserad griskind / Grönsaksgrytor
Bœuf Bourguignon / Bräserad lök

4 convEGGtor, Stainless Steel Grid & Flat Baking Stone



Tillagning på bak/pizza stenen

För gräddning av bakverk som exempelvis pajer, bröd, pizza och ugnsbakning av exempelvis (söt) potatis och grönsaker.

Används bland annat till:
Bröd / Pizza / Varm chokladtårta / Ugnsbakad potatis och grönsaker



Välsmakande säsongsfisk

Fisk, men även musslor och skaldjur, går utmärkt att tillaga i Big Green Egg. De innehåller värdefulla näringsämnen och dessutom är dessa havets läckerheter oemotståndligt goda. Det är inte nödvändigtvis så att de alltid ska utgöra huvudingrediensen i varje rätt. Om man låter fisk, musslor och skaldjur vara ett komplement i en rätt kan man nämligen skapa en rad olika spännande smaker. Låt dig inspireras av årstidsväxlingarna och säsongernas primörer, vissa arter har nämligen en optimal smak just under säsong och det bidrar också till att bibehålla ett livskraftigt bestånd.

Stekt tonfisk med grön sparris

För 4 personer

400 g tonfiskfilé
4 gröna sparrisar
4 rädisor
1 röd spetspaprika
Cajunkryddor
2 limefrukter
1 msk Kikkoman sojasås
1 msk Ketjap manis
Wasabimajonnäs
Körvelblad
Olivolja

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Flat Baking Stone

1. Värm Big Green Egg, med gjutjärns-gallret på plats till 200 °C. Skär tonfisk-filén i stavar på 2x2 centimeter. Skala sparrisarna och skär av den nedersta, hårda biten. Koka upp en kastrull med lättsaltat vatten och blanchera sparri-sarna i ca 1 minut. Häll av och kyl ned igen i isvatten. Låt sparrisarna rinna av och torka med hushållspapper.
2. Lägg sparrisar, rädisor och spetspap-rika på gallret i Big Green Egg, stäng

locket och grilla ca 3 minuter. Vänd grönsakerna efter halva tiden. Ta upp grönsakerna ur EGGet och täck dem med aluminiumfolien så att de är ljum-ma vid servering (eller värm senare i en rostfri skål på den platta bakstenen i EGGet).
3. Ta upp gjutjärnsgallret ur EGGet med hjälp av gallerlyften och lägg undan det på en säker plats. Placera convEGGtorn och lägg standardgallret av rostfritt stål i EGGet, och lägg bakstenen på detta. Stäng locket och låt EGGet och baks-tenen nå rätt temperatur. Strö under tiden cajunkrydda på en tallrik och rulla tonfisksen i detta. Gör dressingen genom att pressa saften ur en lime och blanda med sojasåsen och Ketjap manis.
4. Lägg tonfiskstavar på den platta bakstenen och stek i 1 minut på alla sid-or. Låt detta svalna en aning. Skär under tiden sparrisarna i bitar och krydda med peppar och salt. Skär rädisorna i tunna klyftor och strimla paprikan. Skär varje tonfiskstav i fyra tärningar.
5. Arrangera tonfisk och grönsaker på tallrikarna och riv lite limeskal över (an-vänd saften från denna limefrukt till en annan rätt). Garnera med wasabima-jonnäs och körvel. Stänk dressing och olivolja över tallriken.



Sallad med rökt hälleflundra och grillade grönsaker

För 4 personer

400 g hälleflundrafilé, utan skinn
1 röd paprika
1 gul paprika
1 zucchini
4 stjäklar bladselleri
4 minimajs
1 salladslök
2 vitlöksklyftor
2-3 kvistar timjan
Olivolja
100 g glasört
2 msk sushiättika
1 lime
gräslök
basilika

Du behöver:
Cast Iron Grid
Pecan Wood Chips
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Flat Baking Stone



1. Värm Big Green Egg, med gjut-järnsgallret på plats till 170 °C. Lägg en handfull Pecan Wood Chips i blöt. Ta bort paprikastjälken och fröfästena och skär fruktköttet i stora bitar. Skär ändarna på zucchini och skär frukten på längden i fyra delar. Skala bleksel-lerin. Skala vitlöken och finhacka den tillsammans med timjan. Blanda ned i 3 matskedar olivolja och pensla grön-sakerna med blandningen. Blanchera glasörten 1 minut i kokande vatten och häll av. Kyl av direkt i isvatten och låt rinna av.
2. Lägg grönsakerna, utom glasörten på gallret i Big Green Egg, stäng locket och grilla ca 3 minuter. Vänd grönsaker-na efter halva tiden och ta av dem från gallret.
3. Ta upp gjutjärnsgallret ur EGGet med hjälp av gallerlyften och lägg undan det på en säker plats. Stäng locket på EGGet och sätt luftspjället och hålen i hålskivan på glänt så att temperatu-ren sjunker. Vänta tills temperaturen är ca 130 °C, öppna locket och strö den blötlagda träflisen på glöden. Placera convEGGtorn och lägg standardgallret av rostfritt stål och den platta bakste-nen i EGGet. Stäng locket och vänta ca 5 minuter tills bakstenen är het.



4. Lägg hälleflundrafilén på den platta bakstenen och krydda med peppar och salt. Pensla med olivolja och stäng lock-et. Rök den i ca 15 minuter. Fiskköttet ska fortfarande vara aningen glänsan-de. Skär under tiden grönsakerna i bitar. Blanda sushiättika med 4 matskedar olivolja och peppar och salt och stänk dressingen över grönsakerna.

5. Arrangera de grillade grönsakerna och glasörten i mitten av tallrikarna. Ta upp hälleflundran ur EGGet med en stekspade och lägg den på en skärbrä-da. Smaka av med peppar och genom att riva limeskal över. Tärna fiskfilén och lägg upp på tallrikarna. Garnera med basilika och gräslök.



Pasta vongole med tomater, knivmusslor och sparris

För 4 personer

750 g vongolemusslor
12 knivmusslor
12 vita sparrisar
½ fänkål
1 lök
200 g körsbärsplommontomater
2 kvistar citrontimjan
1 kvist dragon
1 litet knippe persilja
2 klyftor rökt vitlök
Neutral, vegetabilisk olja
20 ml pernod
300 ml vitt vin
2 limefrukter
450 g färsk fettuccine
Olivolja

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven

1. Värm Big Green Egg, med gjutjärns-gallret på plats till 200 °C. Tvätta under tiden vongole- och knivmusslorna och kasta eventuella trasiga exemplar. Skala sparrisarna och skär av den nedersta, hårda biten. Skär fänkålen i skivor. Ska-

la löken och skär i halva ringar. Halvera tomaterna. Riv bladen från timjan och finhacka dragonen och persiljan. Skala vitlöken och hacka fint. Pressa saften ur 1 lime.

2. Grilla grönsakerna snabbt på båda sidor. Ta dem av gallret och skär sparrisarna i bitar och tärna fänkålen och löken.

3. Ställ gjutjärnsgrytan på gallret i Big Green Egg. Värm en skvätt vegetabilisk olja i gjutjärnsgrytan och tillsätt fänkål, lök, tomater, timjan och vitlök. Stek tills löken är genomskinlig och tillsätt vongole- och knivmusslorna. Koka ur med pernod, vitt vin och limesaft. Lägg locket på gjutjärnsgrytan, stäng locket på EGGet och låt detta koka i ca 4 minuter.

4. Koka under tiden den färska fettuccine-pastan på spisen, i en kastrull med lättsaltat vatten tills den är al dente. Färsk pasta behöver bara koka i 30-60 sekunder. Håll av. Kontrollera att vongole- och knivmusslorna har öppnat sig. Lägg över fettuccine och sparrisarna i gjutjärnsgrytan, stänk över olivolja och smaka av med salt. Strö över med den finhackade dragonen och persiljan, och riv limeskal över blandningen. Blanda försiktigt med en slev och lägg upp på tallrikar eller ställ grytan på ett underlägg på bordet.



Bouillabaisse

För 4 personer

2 kg strandkrabba
1 fänkål
1 stjälk citrongräs
4 vitlöksklyftor
Neutral, vegetabilisk olja
1 bouquet garni
1 msk tomatpuré
250 g skalade tomater (burk)
2 l fiskbuljong
3 dl vitt vin
1 broccoli
4 blastmorötter
100 g körsbärsplommontomater
500 g vongolemusslor
8 knivmusslor
1 vitlöksklyfta
3 cm färsk ingefära
400 g vitfiskfilé
100 g tonfiskfilé
4 kvistar persilja
4 minimajs
25 g smör
Olivolja

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven
Drip Pan



1. Värm Big Green Egg, med gjutjärns-gallret på plats till 200 °C. Hacka under tiden krabban i bitar så att smakerna verkligen kommer fram. Tärna fänkålen och skär citrongräset i bitar. Skala vitlöken och hacka fint.

2. Ställ gjutjärnsgrytan på gallret i Big Green Egg. Värm ett stänk vegetabilisk



olja i grytan och tillsätt krabba, fänkål, citrongräs, vitlök och bouquet garni. Stäng locket på EGGet och stek några minuter. Rör om då och då. Tillsätt tomatpurén, de skalade tomaterna, fiskbuljong och 2 deciliter av det vita vinet. Lägg locket på gjutjärnsgrytan, stäng locket på EGGet och låt sjuda i 2 timmar.



3. Skär under tiden broccolin i buketter och blanchera några minuter i lättsaltat vatten i en kastrull på spisen. Håll av. Skala morötterna och halvera tomaterna. Tvätta vongole- och knivmusslorna och kasta eventuella trasiga exemplar. Skala vitlöken och hacka fint. Skala ingefäran och hacka fint.



Tärna fiskfilén. Finhacka persiljan.

4. Sila av buljongen från gjutjärnsgrytan genom en finmaskig sil. Kasta bort de fasta ingredienserna ur gjutjärnsgrytan. Se till att EGGet når en temperatur på 180 °C.

5. Placera ugnspannan på gallret i EGGet och lägg tomaterna i denna. Stäng locket och halstra dem i 7 minuter. Stäng locket efter 4 minuter och lägg de skalade morötterna och minimajsen på gallret och grilla i 3 minuter. Vänd grönsakerna efter halva tiden. Ta grönsakerna från gallret, låt dem svalna lite och skär morötterna och majsen i bitar.

6. Ställ (den rengjorda) gjutjärnsgrytan på gallret i EGGet och värm ett stänk olja i den. Tillsätt vitlök, ingefära och vongole och värm några minuter tills musslorna öppnat sig. Koka ur med resten av det vita vinet.

7. Värm upp kastrullen med buljongen på spisen eller på gallret i EGGet (tänk på att du i detta fall ska använda en kastrull med värmebeständiga handtag). Lägg upp den tärnade fiskfilén, broccolin, blastmorötterna, majs, tomater, vongole- och knivmusslor på tallrikarna. Skär smöret i små tärningar. Ta kastrullen med buljongen från spisen och blanda ned smöret och ett stänk olivolja i buljongen med stavmixer. Lägg upp buljongen på tallrikarna och servera direkt.





Pizza med vitfisk och gambas

För 4 personer

- 4 pizzadegsportioner
- 1 (röd) paprika
- 1 zucchini
- 1 lök
- 400 g vitfiskfilé
- 16 skalade gambas
- 2 bitar mozzarella à 125 g
- 100 g blåmögelost
- 12 stjälkar gräslök
- 4 dillkvistar
- Olivolja

- Till såsen:
- 1 kg pomodorotomater
 - 1 knippe basilika
 - 2 vitlöksklyftor
 - 50 g färsk ingefära
 - 150 g brunt farinsocker

- Du behöver:
- Cast Iron Grid
 - Cast Iron Dutch Oven
 - Cast Iron Grid Lifter
 - convEGGtor
 - Flat Baking Stone
 - Aluminum Pizza Peel

1. Värm Big Green Egg, med gjutjärns-gallret på plats till 200 °C. Skär under tiden tomaterna i bitar och finhacka basilikan till såsen. Skala vitlöken och ingefäran och finhacka.
2. Ställ gjutjärnsgrytan på gallret och tillsätt alla ingredienser till såsen. Stäng locket på EGGet och låt detta sjuda långsamt i 20 minuter. Ta under tiden bort paprikastjälken och frö-fästena och skär fruktköttet i tunna stavar. Skär zucchini i tunna skivor. Skala löken och skär den i ringar. Skär fiskfilén i tunna stavar och skär gam-basräkorna på längden.
3. Ta upp gjutjärnsgrytan ur EGGet. Lyft upp gjutjärnsgallret med hjälp av gallerlyften, placera convEGGtorn och lägg tillbaka gallret. Lägg den platta bakstenen på plats också och stäng locket. Se till att EGGet når en tempe-ratur på 250 °C.
4. Pressa såsen genom en sil. Kavla ut pizzadegarna på ett mjölat bakkbord. Stryk ut såsen på bottenarna och lägg på paprika, zucchini, lök, fisk och gam-bas. Riv mozzarellan i bitar, fördela

över pizzorna och smula blåmögelost över dem.

5. Lägg en pizza på den platta bakste-nen med hjälp av pizzaspaden. Stäng locket och grädda i ca 8 minuter tills den är knaprig. Klipp under tiden gräs-löken och dillen i bitar. Ta upp pizzan ur EGGet och krydda. Stänk olivolja över pizzan och servera omedelbart. Gräd-da de övriga pizzorna på samma sätt.

TIPS:

- Det är mycket gott att pensla vitlöksolja på pizzans kanter ef-ter gräddningen. Den gör man lätt genom att blanda en ½ skalad och finhackad vitlök i 500 ml majsolja.
- Skär eventuellt en fänkål i myck-et tunna skivor. Stänk olivolja över dem och krydda med peppar och salt och sprid ut dem på pizzorna efter gräddningen.



Saltinbakad seabream

För 4 personer

- 2 seabream med skinn och fjäll, urtagna
- 1 knölfänkål
- 2 vitlöksklyftor
- 6 rosmarinkvistar
- 1 lime
- 3 kg havssalt
- 8 äggvitor

Till serveringen:
grönsallad

- Du behöver:
- convEGGtor
 - Cast Iron Grid
 - Flat Baking Stone

1. Värm Big Green Egg, med convEGGtor på plats och med gjutjärnsgallret till 175 °C. Skölj under tiden rent fiskarna ordentligt och torka av dem med hus-hållspapper.
2. Gör tre sneda snitt på var sida av fiskarna. Skala vitlöken och skär i tunna skivor. Skär tolv små bitar av rosmari-nen och riv bladen från de övriga ros-

marinkvistarna. Stick en skiva vitlök och en bit rosmarin i varje skåra. Finhacka övriga blad och riv limeskalet. Blanda detta i en skål med havssaltet och ägg-vitorna.

3. Krydda fiskarna i buken med peppar och salt. Skär fänkålen på längden och placera fiskarna med bukhålan över den konvexa sidan av fänkålshälfterna.

4. Strö ett lager salt på den platta bak-stenen och lägg fiskarna på detta. Täck med salt och pressa ned fisken i saltet en aning. Lägg den platta bakstenen på gallret i EGGet, stäng locket och stek i 20 minuter.

5. Ta försiktigt upp den platta bakste-nen ur EGGet och lägg den på ett vär-metåligt underlag. Slå försiktigt sönder saltskalet med baksidan av en sked. Ta bort saltet, då lossnar skinnet också.

6. Filéa fisken, pensla med olivolja och smaka eventuellt av med salt. Lägg upp fisken på tallrikarna och servera med en grönsallad.

Grillade ostron med persiljegelé

För 4 personer

- 4 ostron
- Havssalt

- Till gelen:
- 3 gelatinblad
 - 1 knippa persilja

1. Gör gelen först. Lägg gelatinen i blöt några minuter i kallt vatten. Lägg per-siljan i en kastrull med lättsaltat vatten och koka upp. Häll av och samla upp kokvätskan. Mät upp 250 milliliter av

kokvätskan, krama ur gelatinen och lös upp den i kokvätskan. Häll detta tillsam-mans med persiljan i mixern och blanda tills den är slät. Pressa genom en sil och låt svalna. Spara i kylskåp i en ren flaska.

2. Värm Big Green Egg till 170 °C. Lägg de stängda ostronen på gallret, stäng locket och grilla dem i ca 4 minuter. Strö under tiden en sked havssalt på varje tallrik.

3. Ta upp ostronen från gallret. Häll dem i en kökshandduk och öppna med en ostronkniv. Lägg ett ostron på havssaltet och klicka lite persiljegelé i ostronet.



Enkla recept

Big Green Egg passar utmärkt både för att laga avancerade måltider, och för enklare vardagsmiddagar. Tänd EGGet och gör förberedelserna medan EGGet blir varmt. Då har du snart en underbar måltid på bordet. Dessa vällsmakande rätter är relativt enkla att tillaga och eftersom de tar kort tid att laga är de idealiska för stressiga vardagar!

Kycklingcurry med nudlar

För 4 personer

- 500 g kycklinglårfilé
- 2 lökar
- 2 vitlöksklyftor
- ½ chilipeppar
- 30 g färsk ingefära
- 2 salladslökar
- Solrosolja
- 1 stjälk citrongräs
- 40 g gul currypasta
- 2 dl kokosmjölk
- 2 dl kycklingbuljong
- 400 g udonnudlar
- 3 kvistar koriander

Du behöver:
Paella Grill Pan

- Värm Big Green Egg, med standardgallret, till en temperatur på 190°C. Skär under tiden kycklinglårfiléerna i rejäla bitar. Skala och finhacka löken och vitlöken. Ta bort stjälken och fröa ur chilipepparn och skär i tunna stavar. Skala ingefäran och hacka fint. Skölj salladslökarna och skär dem i ca 2 centimeter långa bitar.
- Placera paellapannan på gallret i EGGet, håll i rejält med olivolja och låt den bli varm. Grilla kycklingköttet på alla sidor och smaka av med nymalen peppar.

- Krossa citrongräset genom att slå på det på några ställen med en brödkavel och tillsätt det till köttet tillsammans med lök, vitlök, chilipeppar och ingefära. Rör om då och då, tillsätt currypastan och stek detta med de övriga ingredienserna i 1 minut. Koka av med kokosmjölk och kycklingbuljong och stäng locket på EGGet. Låt curryn sjuda sakta i 5 minuter. Lägg under tiden nudlarna i en skål med varmt vatten och hacka koriandern grovt.
- Blanda ned salladslöken i curryn och låt nudlarna rinna av i ett durkslag. Lägg upp på tallrikarna och garnera med koriander.



Cassoulet med färskkorv

För 4 personer

- 250 g torkade vita bönor
- 2 färskkorvar à 300-400 g
- 1 lök
- 1 vitlöksklyfta
- 5 blastmorötter
- ½ rotselleri
- 150 g kantareller
- 2 salladslökar
- 1 msk solrosolja
- 1 l kycklingbuljong
- 4 kvistar bladpersilja

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven

- Lägg bönorna i blöt 12 timmar i förväg i rikligt med kallt vatten och ställ i kylskåp.
- Värm Big Green Egg, med gjutjärnsgallret till en temperatur på 180°C. Rulla under tiden ihop korvarna och stick två grillspett i kors genom varje korv, så att korven håller den upprullade formen. Skala och finhacka löken och vitlöken. Skala morötterna och skär i lika stora bitar. Skala rotsellerin och skär i ca 1 x 1 centimeter stora bitar. Rensa kantarellerna och skölj och torka dem. Skölj salladslökarna och skär dem i ca 2 centimeter långa bitar. Plocka bladen av persiljan.

- Häll av bönorna i ett durkslag. Ställ gjutjärns-grytan på gallret och värm oljan i grytan. Mjukfräs löken och vitlöken i några minuter, tillsätt bönorna och koka av med kycklingbuljongen. Stäng locket på EGGet och se till att temperaturen i EGGet når 110°C. Låt bönorna sjuda långsamt i 15 minuter och tillsätt morötterna och rotsellerin.
- Tillsätt kantarellerna och salladslöken efter ytterligare 30 minuter. Stäng locket igen och låt detta sjuda i 15 minuter tills bönorna är mjuka och buljongen är nästan helt inkokt. Ta upp gjutjärns-grytan ur EGGet och sätt locket på grytan. Se till att EGGet når en temperatur på 180°C igen.
- Lägg korvarna på gallret och grilla ca 3 minuter per sida tills de är gyllenbruna och genomstekta.
- Sleva upp cassouletten i en stor skål, lägg korvarna ovanpå och garnera med bladpersilja.



Tortilla i Big Green Egg

För 4 personer

- 1 vitlöksklyfta
- 1 röd paprika
- 100 g chorizo
- 250 g champinjoner
- 8 råa gambasräkor
- 200 ml grädde
- 1 ägg
- 2 äggulor
- 2 msk solrosolja
- 400 g förkokt, skivad potatis
- 50 g riven parmesanost
- 12 ruccolabladd
- Bröd, till serveringen

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor

- Värm Big Green Egg, med gjutjärnsgallret till en temperatur på 180°C. Skala under tiden löken och vitlöken. Skär löken i halva ringar och finhacka vit-

- löken. Ta bort stjälken och fröfästena från paprikan och skär i tunna stavar. Skär chorizon i små tärningar och skiva champinjoner. Skala gambasräkorna, ta bort tarmen och halvera dem. Mät upp 50 milliliter av grädden och blanda ned ägget och äggulorna i grädden med en visp.
- Ställ gjutjärnsgrytan på gallret och värm solrosoljan i den. Lägg i potatisskivorna och stek dem några minuter så att de får lite färg. Tillsätt lök, vitlök, paprika, chorizo och champinjoner. Krydda med färskmalen peppar och rör om. Stäng locket på EGGet, håll de 150 millilitrarna grädde i grytan efter 5 minuter, stäng locket igen och låt koka i ytterligare 5 minuter.
- Lyft gjutjärnsgrytan från EGGet och rör ned ägg-/gräddblandningen och gambasräkorna i grytans innehåll. Lägg upp i fyra enpersons cocotteformar och strö på parmesanost. Ta upp gjutjärnsgallret med hjälp av gallerlyften och lägg undan det på en säker plats. Placera convEGGtorn i EGGet och lägg standardgallret över. Stäng locket och vänta tills EGGet har nått rätt temperatur igen.
- Ställ cocotteformarna på gallret, stäng locket och stek i ca 30 minuter tills de är gyllenbruna och färdiga. Ta cocotteformarna ur EGGet, garnera med ruccola och servera till brödet.

Potatismos med huvudsallat och stekt torsk

För 4 personer

- 800 g potatis
- 600 g torskfilé med skinn
- 1 huvudsallat
- 50 g inlagd silverlök
- 3 ättiksgurka
- 4 skivor bacon
- 2 msk piccalilli
- 50 g smör
- 50 ml grädde

Du behöver:
Cast Iron Dutch Oven
Cast Iron Griddle Half Moon

- Värm Big Green Egg, med standardgallret, till en temperatur på 180°C. Skala potatisen under tiden och skär den i lika stora bitar. Lägg potatisen i gjutjärnsgrytan och håll vatten i grytan tills den precis täcker potatisen. Salta vattnet och ställ grytan på gallret. Stäng locket på EGGet, koka upp vattnet och koka potatisarna i ca 20 minuter tills de är klara.
- Skär under tiden torskfiléerna i fyra lika stora bitar. Plocka och tvätta salladen och torka den med hjälp av en salladscentrifug eller torka den med en kökshandduk. Lägg 8 blad av salladens hjärta åt sidan och skär resten av salladen grovt. Låt silverlökarna och ättiksgurkan rinna av och skär dem i rejäla bitar.
- Ta försiktigt gjutjärnsgrytan ur EGGet och lägg gjutjärnslaggen i EGGet med den släta sidan vänd uppåt. Stäng locket så att gjutjärnslaggen når önskad temperatur och håll av potatisen. Sätt locket på gjutjärnsgrytan.
- Lägg baconskivorna på gjutjärnslaggen och stek dem några minuter tills de är knapriga. Ta baconskivorna från gjutjärnslaggen med en stek-

- spade och lägg dem på hushållspapper så att de kan rinna av. Salta torskfiléerna och lägg dem med skinnet nedåt på gjutjärnslaggen. Stäng locket på EGGet och stek i ca 3 minuter. Vänd torskfiléerna och stek dem, med stängt lock i ytterligare ca 2 minuter. Mosa under tiden potatisen ordentligt, blanda sedan ned de grovskurna salladsbladen, silverlöken, ättiksgurkan, piccalilli, smör, grädden och smaka av med peppar och salt.
- Ställ en matlagningsring med en diameter på 10 cm på varje tallrik, fyll med mos och ta bort ringen. Lägg en torskfilé ovanpå och garnera med en baconskiva och de salladsblad du lade undan.





Big Green Egg's Flavour Fair

Kom och njut av härlig mat!

Det här är en dag som både deltagare och besökare ser fram emot varje år: Big Green Egg medlemsdag. Det är ett evenemang som under årens lopp har utvecklats till en storartad kulinarisk fest och som från och med 2015 kommer att arrangeras under namnet Big Green Egg's smakmarknad.

Även i år äger evenemanget rum den tredje söndagen i juni. Med godset Heerlijkheid Mariënwaerd i Beesd (Nederländerna) som dekor lagar ca 70 yrkeskockar från olika länder massor av god mat, allt från amuse-bouche till desserter. Kockarna och deras arbetslag har fria händer när det handlar om vad de lagar till gästerna på Big Green Egg. Ibland är det kockens signature dish och ibland är det toppmoderna och överraskande rätter. Det serveras också rena ingredienser, så att du kan känna den extra smakaccent som maten får när den tillagas på Big Green Egg.

En smakfull dag

Denna dag är en hyllning till härliga smaker, rena produkter och äkta hantverk. Kom och provsmaka de underbara rätter som deltagarna serverar, som är tillagade av produkter av allra högsta kvalitet. Utbudet av rätter är mycket mångsidigt, kockarna lagar både kött-, fisk- och grönsaksrätter. Dessutom bakas även bröd och andra bakverk. Hantverkskunnandet yttrar sig på flera olika sätt; dessa professionella kockar är stolta över sitt yrke och det märks i allt de gör. De delar med sig av sitt yrkeskunnande och sina erfarenheter av matlagning på Big Green Egg. Några av dem får en särskilt framträdande plats, där de lyfter



fram den särskilda tillagningstekniken så att du får möjlighet att öka dina kunskaper. Det finns också möjlighet att interagera och ställa frågor. Det är med andra ord ett perfekt tillfälle för dig som har ett Big Green Egg eller som funderar på att skaffa ett.

Familjedag

Det finns också aktiviteter för barn. De kan bland annat leka bland kuddarna i lektälten och dessutom arrangeras särskilda matlagingsaktiviteter för barn. Där får barnen under sakkunnig ledning möjlighet att laga egenkomponerade rätter på ett

antal Big Green Egg som finns till hands, med hjälp av färska och härliga ingredienser. För att göra upplevelsen av Big Green Egg's smakmarknad komplett arrangeras naturligtvis också musikunderhållning. Alla dessa intressanta och roliga saker, både för ung och gammal gör detta till en trevlig familjedag med massor av spännande smakupplevelser.

Vill du också komma? Beställ biljetter på www.biggreenegg.eu. De kostar 35 euro per person och då kan du äta och provsmaka hur mycket du vill. Barn upp till 12 år har gratis inträde och parkeringen är också gratis.

HURRA & GRATTIS!

Thomas Sjögren, Swedish Taste i Göteborg, Årets Kock 2015!



I nästa nummer av Enjoy!

Vi hoppas att du har uppskattat alla recept och artiklar i detta nummer av Enjoy!. I den här utgåvan ligger fokus på härliga vårrätter och läckra, somriga recept.

I nästa utgåva av Enjoy! finns ett urval av recept som passar perfekt på hösten och vintern. På så sätt vill vi fortsätta att inspirera året om...

Säsongsmenyer

Njut av höstens och vinterns smaker

Kockens bakgård

Smaker från Finland

Hållbart

Välsmakande säsongsfisk II

Regionalt

Specialiteter från Piemonte

För stressiga dagar

Enkla recept

THE BIG GREEN EGG BOOK



en stor succé. Alla matlagningstekniker som du kan använda i ett Big Green Egg såsom bakning, stekning, sjudning, grillning, rökning och slow-cooking får stor uppmärksamhet och de beskrivs tydligt och utförligt, steg för steg. De många grundläggande beredningarna och de lite mer utmanande recepten från våra ambassadörer gör boken till en värdefull inspirationskälla för alla som har ett Big Green Egg eller som vill köpa ett. Som du är van vid används bara de allra finaste ingredienserna, och tack vare Big Green Egg, får de en balanserad och unik smak. Och resultatet? Det har förevigats i Big Green Egg Book med hjälp av vackra fotografier som får det att vattnas i munnen.

Big Green Egg Book innehåller massor av värdefull information och recept. Den är på 192 sidor i formatet 24 x 28 centimeter och den är vackert

inbunden. Förutom den redan befintliga utgåvan på Nederländska publiceras boken i mitten av 2015 även på engelska och tyska.



Big Green Egg Book kostar 57 euro (rekommenderat pris) och den säljs hos Big Green Eggs återförsäljare.



Nästa nummer av Enjoy! är tillgänglig i mitten av oktober 2015 hos din Big Green Egg-återförsäljare.

I början av förra året lanserades den officiella Big Green Egg Book. Detta fantastiska lexikon, med förord av toppkocken Jonnie Boer från den trestjärniga restaurangen De Librije i Zwolle, var

**WE ARE THE BIG GREEN EGG.
CALL US FOODIES,
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS,
WE JUST BELIEVE
THAT LIFE TASTES GOOD,
THAT OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.**

WWW.BIGGREENEGG.EU

OPEN FLAVOUR

