Enjoy!

OPEN FLAVOUR

#6 SE - Höst/vinter

GODA TRADITIONER

Piemonte - Italien

Njut av höstens och vinterns smaker

Med rätt förberedelser kan du relativt enkelt tillaga en komplett meny med Big Green Egg®. Naturligtvis har säsongens produkter huvudrollen, för när det är säsong är produkternas smak och kvalitet optimal. Njut av dessa goda säsongsmenyer tillsammans med vänner eller familj.

>> 3 och 20

Kockens bakgård

Chefskocken Sasu Laukkonen tillhör den gastronomiska eliten i Finland. Maten på hans restaurang Chef & Sommelier är baserad på rena smaker från naturliga råvaror. Denna gång går kocken ut och låter dig smaka de godaste rätterna med inspiration från naturen.

>> 5

Välsmakande säsongsfisk

Framför allt under denna tid på året finns det ett stort urval av fisk och skaldjur, fiskade på ett ansvarsfullt sätt. Fisk erbjuder många möjligheter när det gäller tillagning med Big Green Egg. Låt dig frestas av de många goda rätterna.

>> 12

Specialiteter från Piemonte

När man tänker på Piemonte, är det ofta Barolo och vit tryffel. Men denna region har fler specialiteter att erbjuda. Kvaliteten på hasselnötterna som växer där saknar motstycke och traditionella piemontesiska rätter är en fröjd för gommen. Upptäck Piemontes läckerheter.

>> 14

Den enkla måltiden

Tack vare de många tillagningstekniker som Big Green Egg möjliggör, kan den användas för långsam tillagning på låg temperatur, men även för att laga en snabb måltid. Efter en hektisk dag står dessa rätter snart på bordet och det är dags att njuta och koppla av.

>> 22

Big Green Egg OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg är unik 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. Big Green Egg är den enda kamado-grillen i hela världen som är tillverkad av denna speciella keramik. 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 inspirerar till näringsriktig och nyttig matlagning. 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 njuter av maten du lagar med hjälp av våra produkter. Två gånger om året utkommer Enjoy!, där vi vill inspirera och erbjuda kulinariska upplevelser. Du får information om de bästa ingredienserna, de godaste recepten och du får bekanta dig med god matlagning från diverse länder och regioner. Låt dig inspireras av detta nummer 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 produkterna, den bästa utrustningen och de mest praktiska tillbehören så att ingrediensernas smaker verkligen kommer till sin rätt.

Det här numret går i höstens och vinterns tecken, och rätterna återspeglar dessa säsonger på tallriken. I nästa nummer, som finns tillgängligt hos återförsäljarna i slutet av mars 2016, ligger fokus på vår- och sommarsmaker. Kan du inte vänta tills dess? På biggreenegg.eu frestas smaklökarna optimalt. Där hittar du både tidigare nummer av Enjoy! och massor av recept och menyer som du kan tillaga i Big Green Egg. Där kan du även prenumerera på vårt månatliga nyhetsbrev, så att du får de senaste recepten tolv gånger om året.

Enjoy!

Big Green Egg Europe

Receptindex

Sida 3
- Quiche med linser, svamp och getost
- Fylld majskyckling med grillad purjolök
- Crème caramel med kryddnejlika och grillade päron

Sida 8
- Finsk fisksoppa med rökt öring
- Grillad biff med biodynamisk morot och beta som rostats långsamt

Sida 9
- Grillad vildren med tranbär
- Finsk gryta med nöt- och griskött, morot och lök

Sida 12
- Grillad hummer med grillad potatis, ugnsbakade betor och spenat
- Pocherad skreifilet med potatispuré och grillad rädisa
- Musslor i ingefärsöl med grillad rotpersilja

Sida 13
- Fiskpaj med surkål och rostade grönsaker
- Fisksoppa med krabba, kniv- och vongolemusslor

Sida 16
- Grissini
- Risotto med vit tryffel

Sida 17
- Bräserad kanin med rotselleri, potatis och kantareller
- Bonet

Sida 18
- Antipasti
- Vitello tonnato

Sida 19
- Brasato

Sida 20
- Kålsallad med grillad vaktel, pancetta och äpple
- Glacerad skinka med grillad palster-nacka och potatis- & rotselleripuré
- Chokladpudding med valnötter och fikon

Sida 22
- Svamprisotto med gös i serranoskinka
- Wraps med viltfärs och rostade grönsaker
- Sprätthöna med brie och pärlcouscous
- Musslor med bröd

Kolofon

Enjoy! är en utgåva från
Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Nederländerna
E-post: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Redaktion *Inge van der Helm*

Recept
Coen van Dijk, Sasu Laukkonen, Martin Rotteveel, Michel Lambermon och Arjen Rector.

Koncept & genomförande
Big Green Egg Europe BV

Fotografi *Creative Skills*

Distribution *Big Green Egg Europe BV*

Tryckeri
Rodi Rotatiedruk

Med tack till *Yvonne Coolen, Hans van Montfort, Paolo och Luisella Manzone.*

Det är endast tillåtet att kopiera artiklar från Enjoy! efter skriftligt medgivande från Big Green Egg Europe. Denna utgåva har sammanställts med största möjliga omsorg. Varken författare eller Big Green Egg Europe ansvarar dock för eventuella skador som kan sammankopplas med den information som publiceras i denna utgåva.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® och MiniMax™ är Varumärken eller Registrerade Varumärken som tillhör Big Green Egg Inc.

© 2015 Big Green Egg Europe
Enjoy! Höst/vinter 2015

Säkerheten främst

Under matlagningen händer det regelbundet att en convEGGtor® måste placeras, eller tas bort, eller att det är bra för beredningen att byta ut det rostfria gallret mot gjutjärnsgallret eller vice versa. Gör detta alltid med hjälp av rätt tillbehör, t.ex. en Pit Mitt® BBQ Glove och en Cast Iron Grid Lifter. Var även noga med att alltid öppna ditt EGG®, om detta brinner, försiktigt och i två steg. Öppna först locket några centimeter så att det kan strömma in syre i en långsam ström. Håll locket där några sekunder innan du öppnar locket helt. Så undviker du risken för en plötsligt uppflammande låga. Läs alla säkerhetstips på biggreenegg.eu innan du använder ditt EGG för första gången.

Nyhet: Praktiska instruktionsfilmer

Med Enjoy!, vårt nyhetsbrev och ett urval recept på biggreenegg.eu vill vi fortsätta inspirera dig. Men naturligtvis börjar användningen av Big Green Egg från grunden, därför har Big Green Egg tagit fram ett antal instruktionsfilmer där denna grund tydligt förklaras. På så sätt får du ännu mer glädje av ditt EGG!

Big Green Egg är inte bara en grill, det är en mångsidig matlagningsprodukt med oändligt många kulinariska möjligheter. Big Green Egg ger ingredienser och rätter en god smakaccent, oavsett vilken tillagningsteknik du använder. Men hur mycket träkol ska du lägga i eldstadsboxen, hur tänder du grillkolen i EGGet på bästa sätt och ska locket vara öppet eller stängt när tändblocken brinner? Hur gör du om Big Green Egg till en stenugn för att baka de godaste pizzorna och bröden och hur kontrollerar du temperaturen? Vilka andra tillagningstekniker är möjliga, hur iordningsställer du Big Green Egg för detta och vad är mervärdet med ett galler av gjutjärn?

Do's & don'ts

Dessa och många andra frågor besvaras i de sju mycket pedagogiska instruktionsfilmerna "Tända och släcka", "Temperaturkontroll", "Direkt grillning", "Indirekt värme", "Rökning", "Jobba med pizzastenen" samt "Rengöring och underhåll". Eftersom filmerna är tematiska, kan du välja en viss instruktion eller titta på alla filmerna. Varje film är endast 1,5 till 2 minuter, där alla do's & don'ts förklaras kort och koncist. Det kommer definitivt att vattnas i munnen på dig och du får många praktiska och goda tips. Utifrån filmerna kan du bekanta dig med de grundläggande principerna för att använda Big Green Egg och med denna kunskap kan du, med hjälp av recepten i Enjoy! eller på biggreenegg.eu, experimentera vidare.

Nyfiken på instruktionsfilmerna? Se alla filmer på biggreenegg.eu. Mycket nöje!

BIG GREEN EGG SÄSONGS MENY

Njut av höstens smaker

Med god förberedelse kan du enkelt tillaga en välsmakande trerättersmeny med Big Green Egg. Du kommer att se att det mesta av denna goda höstmeny kan förberedas i förväg, så att ni kan njuta tillsammans under måltiden.

Vill du få delikata säsongsanpassade menyer och andra special recept till Big Green Egg I din inbox? Prenumerera då på vårt nyhetsbrev på biggreenegg.eu

Quiche med linser, svamp och getost

Fylld majskyckling med grillad purjolök

Crème caramel med kryddnejlika och grillade päron

Inköpslista för 4 personer

Förrätt
200 g gröna linser
1 vitlöksklyfta
3 kvistar timjan
6-8 plattor fryst smördeg (tillräckligt för att klä formen)
500 g ostronskivlingar
1 rödlök
1 msk vegetabilisk olja
4 ägg
100 ml grädde
1 rulle getost på 200 g
1 kvist salvia
25 g ruccola
olivolja

Huvudrätt
2 tuppkycklingar om 600 g
2 stora schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
250 g skogschampinjoner
3 kvistar salvia
30 g smör
4 späda purjolökar
1 lantbröd eller stenugnsbröd

Efterrätt
250 ml grädde
4 kryddnejlikor
150 g socker
2 ägg
2 äggulor
25 ml rom
25 ml vatten
2 mogna ätpäron, t.ex. Doyenne du Comice

Du behöver:
convEGGtor
Cast Iron Grid
Round Drip Pan
2 Stainless Steel Grill Rings
Cast Iron Grid Lifter
The Pit Mitt BBQ Glove

Förberedelse: **Crème caramel 1**
Värm grädde tillsammans med kryddnejlikor och 50 g socker i en kastrull på spisen tills sockret har smält. Vispa under tiden ägg, äggulor och rom löst i en skål och tillsätt den varma grädden under omrörning. Låt dra i rumstemperatur i 4 timmar så att kryddnejlikorna får tid att avge sin smak.
Värm resten av sockret med vattnet i en tjockbottnad kastrull på medelhög värme och vänta tills det karamelliseras. Ta kastrullen från spisen och fördela karamellen i fyra eldfasta enportionsformar.

Förberedelse: **Quiche 1**
Tänd Big Green Egg. Placera convEGGtorn och Cast Iron Grid i EGGet och värm till 180°C. Skölj linserna i ett durkslag. Skala och dela vitlöken och lägg tillsammans med linser och timjan i en kastrull med lättsaltat vatten och koka upp. Koka linserna i ca 20 minuter och häll av. Avlägsna vitlök och timjan och låt linserna svalna. Tina under tiden smördegen. Spara fyra fina ostronskivlingar och skär resten av dem i små bitar. Skala och finhacka rödlöken.
Värm oljan i en stekpanna och stek den hackade svampen och löken tills löken är genomskinlig. Ta bort pannan från spisen och häll i linserna. Vispa ägg och grädde i en skål, häll linsblandningen i skålen och smaka av med salt och peppar. Smöra in en pajform med smör och klä med smördeg. Fördela linsblandningen i formen.
Ställ formen på gallret, stäng locket på EGGet och grädda pajen i ca 40 minuter tills den är klar. Fortsätt nu med förberedelsen av huvudrätten.

Förberedelse: **Tuppkycklingar**
Ta ut tuppkycklingarna ur kylskåpet. Skala schalottenlöken och vitlöken. Skär schalottenlöken i tunna ringar och finhacka vitlöken. Skiva skogschampinjonerna, plocka salviabladen och grovhacka.
Värm smöret i en stekpanna och stek schalottenlöken, vitlöken och champinjonerna tills schalottenlöken är genomskinlig. Låt blandningen svalna, tillsätt salvian och smaka av med salt och peppar. Fyll kycklingarna med champinjonblandningen och bind ihop med steksnöre.
Skär bort den nedre delen och blasten på purjolöken och koka dem mjuka i ca 5 minuter i lättsaltat vatten. Kyl ned i isvatten, låt rinna av ordentligt och halvera på längden. Täck över de fyllda kycklingarna och purjolöken och ställ in i kylskåpet.

Förberedelse: **Quiche 2**
Ta pajen ur EGGet efter angiven tillagningstid och låt svalna. Skär getosten i tunna skivor, fördela över den kallnade pajen, täck över och ställ in i kylskåpet, liksom ostronskivlingarna i en separat skål.

Förberedelse: **Crème caramel 2**
Sänk EGGets temperatur till 130°C. Häll gräddblandningen genom en sil och fördela i de eldfasta formarna fyllda med karamell. Täck formarna med aluminiumfolie. Ställ dem i Round Drip Pan och häll i så mycket vatten att de eldfasta formarna står två tredjedelar i vatten. Ställ Round Drip Pan försiktigt på gallret, stäng locket och grädda i 25 minuter.

Stäng luftspjället efter 25 minuter och sätt den keramiska toppen på skorstenen, så att EGGet släcks. Låt efterrätten svalna ytterligare 30 minuter i EGGet. Ta ur formarna ur EGGet och ställ i kylskåp tills de ska tillagas. Töm Round Drip Pan, du behöver den snart igen för förberedelsen av tuppkycklingarna.

Tillagning: **Quiche**
Tänd Big Green Egg igen. Placera convEGGtor och Cast Iron Grid i EGGet och värm till 180°C. Plocka salviabladen och fördela över getosten. Ställ pajformen på gallret och stäng locket på EGGet. Värm den redan gräddade pajen i ca 10 minuter tills den är varm och osten har smält.
Skiva under tiden de råa ostronskivlingarna. Blanda med ruccolan och tillred med olivolja, salt och peppar. Ta ur quiche ur EGGet. Skär i bitar och servera med rucola- och ostronskivnlingssalladen.

Tillagning: **Tuppkycklingar**
Placera båda fyllda kycklingar upprätt på en Stainless Steel Grill Ring och placera i Round Drip Pan på gallret. Stäng locket på EGGet och tillaga kycklingarna i ca 60 minuter. Ös dem regelbundet under tillagningen med steksåsen som rinner ned i Round Drip Pan.
Ta ur Round Drip Pan med kycklingarna ur EGGet, lägg purjolökarna på gallret och grilla ca 5 minuter (eller grilla dem de sista 5 minuterna som kycklingarna tillagas). Vänd purjolökarna efter halva tillagningstiden. Skiva brödet.

Dela kycklingarna på längden och lägg en halva på varje tallrik, inklusive fyllning, och två grillade purjolökshalvor. Servera med brödet.

Tillagning: **Crème caramel**
Ta ut de eldfasta formarna med crème caramel 30 minuter i förväg ur kylskåpet och ta bort aluminiumfolien. Ta upp Cast Iron Grid ur EGGet med hjälp av Cast Iron Grid Lifter och ta ur convEGGtor med The Pit Mitt BBQ Glove. Lägg tillbaka Cast Iron Grid, stäng locket och se till att temperaturen når 180°C. Skala under tiden päronen, avlägsna kärnhuset och skär i bitar.
Grilla päronbitarna snabbt så att de får ett vackert grillmönster runt om. Ställ de eldfasta formarna med crème caramel på gallret och värm ca 1 minut med stängt lock så att puddingen blir härligt mjuk.
Vänd upp puddingen på ett fat och servera med grillade päron. ■

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Sasu Laukkonen
Finland

OPEN FLAVOUR

Big Green Egg

Kockens bakgård

Sasu Laukkonens naturliga och ekologiska kök

Ny Nordisk Mat är ett begrepp. En ny generation kockar såg till att matlagningsstilen baserad på rena smaker och färska och säsongsbundna råvaror fick ett globalt erkännande och satte Skandinavien på den kulinariska kartan. En av dessa kockar är Sasu Laukkonen, en driven fackman med respekt för råvarorna han arbetar med.

Den som vill njuta av Sasu och hans teams matlagningskonster är välkommen till restaurangen Chef & Sommelier, en intim restaurang i Helsingfors med plats för 25 personer. Atmosfären är gemytlig, kockarna gömmer sig inte köket utan serverar även rätterna till gästerna. Sasu lagar mat enligt en filosofi som hämtar inspiration från naturen. Om möjligt arbetar man med ekologiska råvaror och ingredienser man plockat själv i det fria.

Behålla rena smaker

"Råvarorna är alltid utgångspunkten i mina rätter", berättar kocken. "Först och främst måste de vara av högsta kvalitet, för utan en bra bas är det omöjligt att laga god mat. Jag utgår alltid från hela produkten och vill att mina gäster ska stifta bekantskap med dess mångfald. En stor del av köttet benar vi ur själva. Vi använder även de lite mer ovanliga styckningsdelarna, och genom att tillaga dem på ett kreativt sätt blir gästerna ofta positivt överraskade. Dessutom är målet att inte använda för många ingredienser i en rätt, så att de rena smakerna bevaras."

Smakparadis

Alla rätter som serveras på Chef & Sommelier framställs naturligtvis på restaurangen. Brödet bakar vi själva och till och med smöret tjärnar vi. Källaren är ett smakparadis, ett förråd där produkter torkas och fermenteras och där rotfrukter, men även frukter, juicer, olika typer av vinäger och inlagda produkter förvaras. Sasu avslöjar att detta bara är toppen av ett isberg och att han har en större källare inte långt från restaurangen där otaliga ingredienser ligger och väntar på att tillagas i en rätt. Vinkällaren, som bland annat inkluderar en fantastisk, ofiltrerad Sancerre, är blygsam men imponerande. Även vinerna är företrädesvis ekologiska och valda för att skapa trevliga kombinationer mellan mat och dryck som serveras på Chef & Sommelier.

Vilda örter, bär och svampar

"Jag har ett personligt band till alla mina leverantörer. Jag tycker det är viktigt att de har samma filosofi. Dessutom kommer en del av grönsakerna och örterna från min egen trädgård, som är 1 hektar. Förra året odlade jag ungefär 65 olika grönsaker och örter. Och så plockar vi många vilda örter, men även vilda bär och svampar", berättar Sasu. Det har blivit dags att ge oss av, leverantörer ska besökas och med de införskaffade ingredienserna ska ett antal goda rätter tillagas. MiniMax™ från Chef & Sommeliers kök och Large får följa med på resan från Helsingfors till norra Finland. Sasu är en stor vän av Big Green Egg, och den främsta anledningen till det är den unika smaken. Då han alltid är på jakt efter nya tillagningssätt, hade han ett exemplar långt innan Big Green Egg fanns att köpa i Finland.

Företagets flaggskepp

Första stoppet är redan i den finska huvudstaden. I saluhallen Hakaniemen halli finns slakteriet Reinin Liha, där Sasu bland annat köper sitt griskött. Butiken i saluhallen är företagets flaggskepp. Hit är kunder hjärtligt välkomna och bakom kulisserna är de en ledande leverantör till många välrenommerade restaurangföretag i området. I samma saluhall ligger Luomupuoti Satumarja, som specialiserat sig på grönsaker, frukt och juice. Alla produkter som företaget erbjuder är Demeter-certifierade, ett kontrollmärke som garanterar att produkterna odlas helt biodynamiskt. Med en fin bit sidfläsk och ekologisk potatis och lök på fickan, är det dags att besöka nästa adress, och vi kör mot Sibbo, en timmes bilresa från Helsingfors.

I takt med naturen

Målet med resan till Sibbo är Majvik gård som drivs av Atte Hermansson. Även här arbetar man efter den biodynamiska principen i takt med naturen. Det är ett blandat jordbruk där nötkreatur och kycklingar går fritt och grönsaker och spannmål som spält, vete, havre och råg bland annat odlas. Kyyttö-korna betar i den kringliggande skogen och får kompletterande foder i form av hö och grönsaker och frukt som man odlat själv. I ladan, där boskapen kan söka skydd, tar man tillvara på djurens gödsel på ett traditionellt sätt, där gödseln hela tiden täcks över med ett nytt lager halm. Golvet blir allt högre i ladan. När halm- och gödselblandningen har nått en viss höjd, töms ladan och denna naturliga gödsel sprids på markerna. Korna mår bra och Atte berättar att den äldsta kon i den lilla besättningen nu uppnått den aktningsvärda åldern av 29 år.

Fin marmorering

Tack vare kombinationen av goda levnadsvillkor, med möjligheten att röra sig fritt och varierat foder, och nötkreaturrasen, får djurens kött en fin marmorering och en fantastisk smak. För Sasu är detta en anledning att köpa sitt nötkött här. På väg till den tillhörande gårdsbutiken berättar Atte att de inte bara säljer sina egna produkter i butiken. Här finns även andra ekologiska produkter som kompletterar sortimentet. Väl inne i butiken faller Sasus blick på enorma betor och morötter som införskaffas med tanke på rätterna som ska tillagas. Rotfrukternas ovanligt stora storlek beror enligt Sasu på kombinationen av sort, odlingssätt och jorden där de odlas. I det här fallet, odlas rotfrukterna i en mycket bördig jord och är av utmärkt kvalitet.

Naturlig leverantör av fisk

Den sista delen av resan tar lite längre tid. Sasus leverantör av renkött ligger nämligen i nordöstra Finland. Längs vägen kan kocken inte motstå att stanna till vid en av landets många sjöar, för att försöka få med nyfångad fisk på menyn. Pimpelfiske är en populär aktivitet här och de rena sjöarna är en naturlig leverantör av många fiskarter. Sasu berättar att han vanligen åker till renkötts-leverantören Hannu Lahtela från Sallan Villiporo i oktober/november varje år, när det är dags för slakturvalet. Renkött är en av de köttsorter som konsumeras mest här. Det är inte bara otroligt gott utan även mycket nyttigt. Det är rikt på E-vitamin, selen och proteiner, och är en bra källa för nyttiga, omättade fettsyror.

300 olika växtarter

Sasu förklarar att köttet från dessa vilda djur är betydligt godare än när djuren föds upp på en gård. Renkalvar växer upp naturligt i hjorden. Under sommarmånaderna klarar sig djuren själva med naturlig vegetation som består av upp till 300 olika växtarter, en diet som i hög grad påverkar köttets kvalitet och smak. När urvalet görs, samlas renarna ihop på ett humant sätt. Efter slakt bestämmer Sasu vilka djur han vill köpa för att tillaga på Chef & Sommelier. Den här gången får endast ett antal rumpstekar följa med. Det har blivit dags att tända grillen och tillaga de inhandlade ingredienserna på Big Green Egg!

Vill du se mera av Sasu förberedelser och besök hos sina leverantörer? Kika in här www.youtube.com/biggreeneggtube.

Finsk fisksoppa med rökt öring

För 4 personer

1 öring
2-3 lökar
4 potatisar
5 dl grädde
oraffinerat havssalt
färskmald svartpeppar
2 salladslök, tillval
2 dillkvistar, tillval
4 enbärskvistar

Du behöver:
Cast Iron Dutch Oven
2 Cedar Grilling Planks

1. Värm upp Big Green Egg, med det rostfria standardgallret, till 220 °C. Filea under tiden öringen, se till att du tar bort alla ben.
2. Häll 1,5 liter vatten i Cast Iron Dutch Oven, lägg i ben och fiskhuvud och ställ pannan på gallret i EGGet. Stäng locket på EGGet och låt koka upp. Skala under tiden löken och skär i stora bitar.
3. Ta upp ben och fiskhuvud med en sked ur Cast Iron Dutch Oven och tillsätt löken i buljongen. Stäng locket på EGGet, koka upp buljongen och låt koka i 15 minuter. Tvätta under tiden potatisen och skär i bitar. Rengör eventuellt salladslöken och skär i ringar. Finhacka dillen.
4. Tillsätt potatisen och grädden och krydda med havssalt och färskmalen peppar. Stäng locket på EGGet och låt koka i ca 15 minuter tills potatisen är klar. Soppan har nu kokat ihop fint. Ta bort pannan från gallret och sätt på locket.

5. Lägg öringsfiléerna på Grilling Planks och krydda med havssalt. Lyft gallret ur EGGet, lägg enbärskvistarna på den glödande grillkolen och sätt tillbaka gallret. Lägg Grilling Planks med öringsfiléerna på gallret, stäng locket på EGGet och rök öringen i ca 7 minuter.
6. Ta bort Grilling Planks från gallret och skär den rökta öringen i fina portioner. Lägg upp på tallrikarna och häll fisksoppa över. Toppa eventuellt lite salladslök och dill.

Grillad biff med biodynamisk morot och beta som rostats långsamt

För 4 personer

2 stora biodynamiska morötter
1-2 stora biodynamiska betor
1 kg fint marmorerad oxfilé
oraffinerat havssalt
färskmald svartpeppar

Du behöver:
convEGGtor
Instant Read Digital Thermometer
The Pit Mitt BBQ Glove

1. Värm upp Big Green Egg till 225 °C. Tvätta morötter och betor. Slå in betorna var för sig i aluminiumfolie. Låt köttet, täckt med plastfolie, bli rumstempererat.
2. Lägg betorna på den glödande grillkolen, sätt gallret i EGGet och lägg morötterna på det. Rosta i ca 1 timma, vänd då och då tills de är mjuka inuti.
3. Ta bort morötterna från gallret och betorna från grillkolen och slå in morötterna i aluminiumfolie för att hålla dem så varma som möjligt. Lägg köttet på gallret och grilla några minuter på båda sidor tills det är gyllenbrunt.
4. Ta ut köttet och gallret ur EGGet, placera convEGGtor, sätt tillbaka gallret med köttet. Stäng av lufttillförseln en stund så att temperaturen i EGGet sjunker till ca 125 °C. EGGets temperatur kommer att börja sjunka bara genom att placera convEGGtor. Tillaga köttet tills det har en kärntemperatur på ca 48 °C. Kontrollera detta med hjälp av Instant Read Digital Thermometer.
5. Ta köttet från gallret, slå in i aluminiumfolie och ta bort gallret och convEGGtor (använd Pit Mitt BBQ Glove). Sätt tillbaka gallret och öka temperaturen i EGGet till 250 °C. Lägg tillbaka köttet på gallret och grilla några minuter på båda sidor. Köttets kärntemperatur ska vara ungefär 52 °C.
6. Ta bort köttet från gallret, krydda med salt och peppar och skär i fina skivor. Ta bort folien från grönsakerna, dela morötterna på längden och kvarta eller dela betan/betorna. Krydda grönsakerna med salt och lägg upp med köttet på tallrikarna.

Grillad vildren med tranbär

För 4 personer

4 renrumpstekar om 150 g, putsade
jästa tranbär eller tranbärskompott

Du behöver:
Cherry Wood Chips

1. Värm upp Big Green Egg till 250°C och blötlägg under tiden en handfull Wood Chips i vatten. Strö den blöta träflisen över den glödande grillkolen, sätt i det rostfria standardgallret och grilla renrumpstekarna 2 minuter på varje sida så att kärnan fortfarande är vackert röd. Ta bort gallret och låt vila i 5 minuter.

2. Skär köttet i fina skivor och krydda med havssalt. Lägg upp med de jästa tranbären eller tranbärskompotten på tallrikar.

Finsk gryta med nöt- och griskött, morot och lök

För 4 personer

500 g bringa med ben
500 g sidfläsk
3 lökar
3 morötter
10 lagerblad
svartpepparkorn
oraffinerat havssalt
kokt potatis, valfritt

Du behöver:
Cast Iron Dutch Oven

1. Värm upp Big Green Egg, med det rostfria standardgallret, till 225°C. Skär under tiden bort benet från bringan och fyll Cast Iron Dutch Oven med två tredjedelar vatten.
2. Grilla benet runt om på gallret i EGGet och lägg dem i Cast Iron Dutch Oven. Grilla bringan och sidfläsket gyllenbruna på båda sidor och låt vila i 10 minuter.
3. Ställ Cast Iron Dutch Oven på gallret, lägg locket på pannan och stäng locket på EGGet. Sänk EGGets temperatur till 150°C. Koka upp vattnet och skär under tiden bringan och sidfläsket i bitar om ungefär 3 x 3 cm. Lägg köttet försiktigt i vattnet och låt koka i 1,5 timme. Skala under tiden löken och skär den i ringar, skala morötterna och skär i skivor.
4. Avlägsna benet från pannan och tillsätt lagerblad, pepparkorn efter smak samt lök och morot. Sätt inte på pannans lock, stäng locket på EGGet och låt sjuda 1 timme och 45 minuter tills köttet och grönsakerna är mjuka.
5. Krydda grytan med oraffinerat havssalt och servera i skålar. Servera eventuellt med kokt potatis.

Trä, en naturlig smaktillsats

De gamla indianerna i nordvästra USA gjorde det och i Finland har det under århundraden varit vanligt att tillaga lax på en planka i elden. Att tillaga ingredienser på trä, en teknik som ger en härlig smak och arom, har även andra fördelar. Wooden Grilling Planks från Big Green Egg erbjuder många möjligheter.

Matlagning på trä ger en fin smaktillsats. Grillkol är ju inget annat än förkolnat trä, som tillsammans med den unika keramiken som en Big Green Egg är gjord av, ger en extra smakaccent. Vilken träsort som används påverkar smaken. För att garantera optimal smak, består Premium Organic Lump Charcoal av en blandning av hickory och ek. När du vill ha en intensivare röksmak, finns det diverse sorter Wood Chips (träflis) att använda. För en mildare träsmak, har Big Green Egg Wooden Grilling Planks i sortimentet.

Fisk, som lax, forell och havsabborre, är ingredienser som med fördel kan tillagas på trä, antingen som filé eller som hel fisk. En ömtålig ingrediens som fisk har den egenskapen att den kan fastna på gallret. Detta är inte fallet med trä och ingredienser som tillagas på plankan behöver framför allt inte vändas. Även skaldjur, som kammusslor och räkor, kött, fågel och grönsaker går bra att använda med denna tillagningsteknik. Kött kan eventuellt först grillas runt om för att sedan fortsätta att tillagas på plankan. Lägg alltid fiskfiléer med skinnet på plankan och lägg kött med ett fettlager med svålen uppåt.

Blötlägg Wooden Grilling Planks minst 1 timme i vatten innan användning. Genom att lägga en vikt på plankan kommer vattnet tränga in till dess kärna. På så sätt kommer plankan, när den läggs på gallret, inte att antändas, men kommer att börja glöda efter några minuter, vilket ger en lätt rökeffekt för extra smak. Framför allt överförs träsmaken genom fukten och den har en positiv effekt på slutresultatets saftighet. Håll en temperatur på 175-225°C, beroende på ingrediensen som ska tillagas. Ta bort plankan från gallret i EGGet när ingrediensen är klar. En trevlig parentes är att ingrediensen kan serveras på plankan, för en smakfull presentation! Lägg då plankan på ett värmetåligt underlag. Och har plankan gjort sitt jobb? Då kan den sköljas av i hett vatten och är redo för användning nästa gång. Normalt kan en Wooden Grilling Plank användas några gånger.

Wooden Grilling Planks från Big Green Egg finns i varianterna Ceder (cederträ) och Alder (alträ). Ceder ger en subtil träsmak och kan bland annat användas för diverse fiskar, andra skaldjur samt olika typer av rött kött. Alder ger en lätt, god smak. Den används traditionellt ofta för att laga lax, men kan även användas för andra sorters fisk, kött och grönsaker.

@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.

Scoutscooks
@scoutscooks
Helg & vänner, ja, vi kan #BGE @biggreeneggeu

Suuz ter Horst
@Suuz1978
Det var det värt. Godaste brödet jag nånsin ätit. Och jag bakade det själv! @BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu

Simon
@SreedSimon
@BigGreenEgg @biggreeneggeu åh, om vi kunde tweeta doften av dessa revbensspjäll på EGGet. Härligt!

Hidde de Brabander
@d_ofmagnolia
Herregud, vilken toppendag igår på @biggreeneggeu -flavour fair! Tusentals Egghuvuden tillsammans... då blir det fest

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 sörjer 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**
Vikt: **17 kg**

MiniMax

Grillgaller: **Ø 33 cm**
Tillagningsyta: **855 cm²**
Vikt: **35 kg**

Small

Grillgaller: **Ø 33 cm**
Tillagningsyta: **855 cm²**
Vikt: **36 kg**

Medium

Grillgaller: **Ø 38 cm**
Tillagningsyta: **1.140 cm²**
Vikt: **51 kg**

UNDERHÅLLS- OCH ANVÄNDNINGS-

TIPS!

1 Du behöver inte ställa undan Big Green Egg under hösten och vintern. Eftersom keramiken tål olika väderförhållanden, kan den stå utomhus året runt. För att skydda metalldelarna rekommenderas att täcka över EGGet mellan användningstillfällena med ett speciellt överdrag.

2 Spraya de rörliga metalldelarna några gånger om året med WD40 eller annan silikonspray för att hålla dem i optimalt skick. Dessutom rekommenderar vi att behandla hålskivan av gjutjärn då och då med vegetabilisk olja för att förhindra att den eventuellt rostar.

3 Tack vare den isolerande keramiken av mycket hög kvalitet som en Big Green Egg är tillverkad av, påverkar externa yttertemperaturer på intet sätt temperaturen i EGGet. Till och med vid temperaturer långt under fryspunkten, kan du kontrollera den exakt på graden. På så sätt kan du fortsätta njuta av de godaste rätterna året runt.

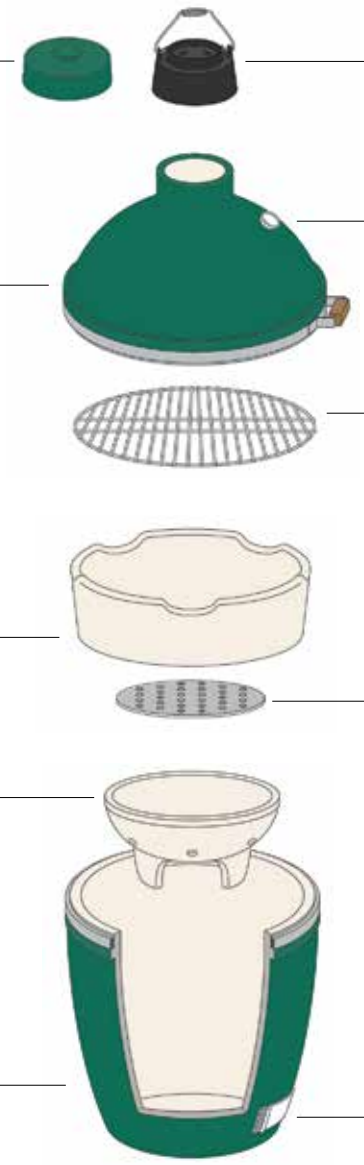
4 Tillbringar du helst en kall, vintrig dag framför öppna spisen? Även då kan du laga goda rätter på Big Green Egg. När du till exempel lagar en god gryta eller soppa i Cast Iron Dutch Oven i Big Green Egg, behöver du inte oroa dig för den. Eller tänk till exempel på en stor bit fint kött. Med Dual Probe Wireless Remote Thermometer, en digital, trådlös termometer, kan du på avstånd hålla koll på såväl kärntemperaturen som kupoltemperaturen, även när du är inomhus. Stick in sändarens sond i produkten och på den tillhörande mottagaren ser du temperaturen, på ett avstånd upp till 91 meter. Har den önskade kärntemperaturen nåtts? Då avger termometern automatiskt en signal.

5 Vid längre inaktivitet är det viktigt att se till att det inte finns några matrester kvar i Big Green Egg. Ta bort dessa genom att tända EGGet och öka temperaturen till ca 300 °C. Vänta tills resterna har förbränts och låt därefter EGGet svalna helt. Öppna det nedre luftspjället helt och sätt inte hålskivan av gjutjärn eller den keramiska toppen på kupolen (dessa kan du lägga på gallret i EGGet). På så sätt förhindrar du mögel. Täck sedan över EGGet med skyddsöverdraget. Om det mot förmodan ändå skulle uppstå mögel i EGGet, tar du enkelt bort detta med en enda, het förbränningssession.

På biggreenegg.eu finns fler tips om allmän säkerhet, användning och underhåll av ditt EGG. Har du frågor? Då kan du ställa dem via sociala medier (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).

ÖVERSIKT BIG GREEN EGG

SOLID KVALITET. ÖVERLÄGSEN KERAMIK. ALLTID ANVÄNDBAR UTOMHUS



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.

DOME MED SKORSTEN

Keramiskt dome (Ceramic dome) med skorsten som lätt kan öppnas och stängas genom den unika fjädrande gångjärnsmekanisman. 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

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

STÅLGALLER

Gallret i rostfritt stål (Stainless Steel Grid) är den primära matlagningsytan 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.

För mer information, besök biggreenegg.eu

Vår, sommar, höst eller vinter?
Du njuter av de godaste rätterna tillagade
på en av Big Green Egg-modellerna
året runt!

Large

Grillgaller: **Ø 46 cm**
Tillagningsyta: **1.688 cm²**
Vikt: **73 kg**

XLarge

Grillgaller: **Ø 61 cm**
Tillagningsyta: **2.919 cm²**
Vikt: **99 kg**

XXLarge

Grillgaller: **Ø 74 cm**
Tillagningsyta: **4.336 cm²**
Vikt: **192 kg**

Välsmakande säsongsfisk

Fisk och skaldjur är otroligt gott och nyttigt, så du gör klokt i att servera dem regelbundet. Att dessa delikatesser även är perfekta att tillaga på olika sätt på Big Green Egg, visar dessa inspirerande recept. Ta alltid hänsyn till säsongen när du väljer fisk, då smaken varierar efter årstid samt du gynnar artens population.

Koka hummer
Du kan använda förkokt hummer, men det är godare att koka den själv. Lägg hummern i frysen 2 timmar före tillagning, så att den förslöas. Koka upp en stor kastrull med mycket vatten. Lägg i en halv rotselleri, som skurits i bitar, 1 skivad lök, en fjärdedels skivad blekselleri, 5 kvistar timjan, 5 kvistar rosmarin, 1 msk pepparkorn och salt efter smak och låt vattnet koka upp igen. Ta ut hummern ur frysen, koka i 4 minuter och skölj med kallt vatten för att stoppa tillagningen.

Grillad hummer med grillad potatis, ugnsbakade betor och spenat

För 4 personer

2 rödbetor
2 gula betor
12 små potatisar
3-4 vitlöksklyftor
200 g färsk, vild spenat
3 kvistar persilja
1 kvist basilika
10 stjälkar gräslök
3 msk vegetabilisk olja
1 msk sushivinäger
2 kokta humrar

Du behöver:
Grilltång
Cast Iron Grid

1. Värm upp Big Green Egg till 150°C. Lägg betorna på sidan på grillkolen och baka dem i ca 60 minuter tills de är mjuka. Vänd betorna regelbundet med grilltången.
2. Koka under tiden upp en kastrull med lättsaltat vatten. Tvätta potatisen och dela vitlöken. Lägg potatisen och vitlöken i det kokande vattnet och koka i ca 7 minuter. Häll av, skölj med kallt vatten och låt rinna av. Skala vitlöken.
3. Skölj spenaten, torka den försiktigt och lägg i en skål. Plocka bladen från persiljan och basilikan och hacka fint. Klipp gräslöken i små bitar och blanda örterna med olja och sushivinäger. Krydda med salt och peppar. Blanda spenaten med örtdressingen.
4. Ta upp de bakade betorna ur EGGet, sätt i Cast Iron Grid och värm upp EGGet till 160°C. Dela humrarna på längden. Skala betorna och skär dem i klyftor. Skär potatisen i skivor.
5. Grilla de klyftade betorna och potatisskivorna ca 3 minuter på båda sidor. Ta bort från gallret och grilla hummerhalvorna 2-3 minuter på båda sidor. Lägg upp spenaten, betorna och potatisen på tallrikarna och servera med en hummerhalva.

Pocherad skreifilet med potatispuré och grillad rädisa

För 4 personer

750 g potatis
1 dl rött vin
1 dl kalvfond
1 morot
1 fänkål
3 vitlöksklyftor
½ l fiskbuljong
175 ml vitt vin
2 kvistar dragon
2 kvistar persilja
4 skreifiléer med skinn om 100 g
2 knippen rädisor
Crazy Pea eller vattenkrasse

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven

1. Värm upp Big Green Egg, med Cast Iron Grid, till 130°C. Skala under tiden potatisen och koka i en kastrull med lättsaltat vatten på spisen. Häll av och pressa genom en passersil. Reducera det röda vinet i en kastrull på spisen till hälften och rör i kalvfonden.
2. Ta bort morotens och fänkålens blast och skär dem i bitar. Skala och dela vitlöken. Ställ Cast Iron Dutch Oven på gallret i EGGet. Häll i fiskbuljongen och det vita vinet och tillsätt morot, fänkål, vitlök, dragon, persilja samt salt och peppar. Stäng locket på EGGet och koka upp buljongen. Lägg i skreifiléerna och pochera dem i ca 8 minuter.
3. Lägg upp de pocherade skreifiléerna från Cast Iron Dutch Oven på en förvärmd tallrik och täck med aluminiumfolie. Ta ut Cast Iron Dutch Oven ur EGGet och tillsätt så mycket av vätskan från pocheringen i den pressade potatisen så att du får en slät puré. Värm upp EGGet till 170°C och rengör under tiden rädisorna.
4. Fördela rädisorna över gallret, stäng locket på EGGet och grilla dem i ca 5 minuter. Värm potatispurén och skyn.
5. Lägg upp potatispurén och de grillade rädisorna på tallrikarna och servera med en skreifilé. Häll skyn runt om och garnera med Crazy Pea eller vattenkrasse.

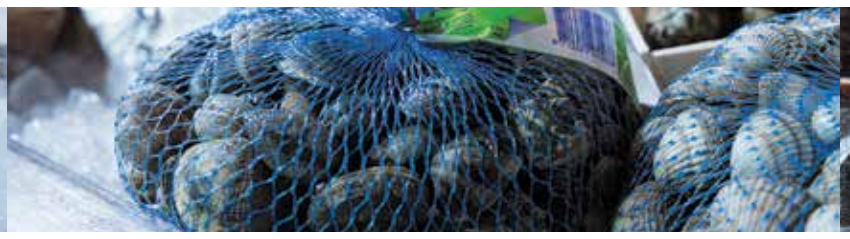
Musslor i ingefärsöl med grillad rotpersilja

För 2 personer

2 kg musslor
1 vitlöksklyfta
3 cm färsk ingefära
½ fänkål
4 rotpersilja
1 msk olivolja
1 påse mussel- eller soppgrönsaker om 400 g
1 flaska ingefärsöl
½ knippe persilja

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven

1. Värm Big Green Egg, med Cast Iron Grid, till 220°C. Kontrollera under tiden om det finns trasiga eller öppna musslor och kasta dessa. Skölj resten av musslorna i ett durkslag i kallt vatten. Skala vitlöken och ingefäran och finhacka. Skär fänkålen i bitar. Skala rotpersiljan, kvarta på längden och blanchera tills bitarna är mjuka i lättsaltat vatten i ca 3 minuter. Häll av, kyl ned i isvatten och låt rinna av.
2. Värm olivoljan i Cast Iron Dutch Oven på gallret i EGGet. Vänta tills oljan är mycket het och tillsätt vitlök, ingefära, fänkål, musslor eller soppgrönsaker och krydda med salt och peppar. Stek några minuter och tillsätt musslorna, deglasera med ingefärsölen och tillsätt persiljan. Stäng locket på EGGet och tillaga musslorna ca 5 minuter tills skalen öppnat sig.
3. Ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet och lägg rotpersiljan på gallret. Grilla några minuter. Lägg under tiden musslorna i en skål och servera med den grillade rotpersiljan.



Fiskpaj med surkål och rostade grönsaker

Till 1 paj (4-6 personer)

1 rulle smördeg eller 1 paket deg för pikant paj
500 g torkade ärtor eller ris
300 g surkål
250 g potatis
1 palsternacka
1 rotpersilja
1 orange morot
1 gul morot
2 salladslökar
400 g fiskfilé som lax, skrei och hälleflundra
1 lime
200 g riven parmesanost, valfritt

Du behöver:
Cast Iron Grid
Deep Dish Pizza Stone

1. Värm upp Big Green Egg, med Cast Iron Grid, till 180°C. Lägg under tiden ett runt bakplåtspapper i botten av Deep Dish Pizza Stone. Klä Deep Dish Pizza Stone med smördegen eller (tinade) degplattorna. Om du använder degplattor, överlappa och tryck ihop skarvarna ordentligt.
2. Täck degen med ett ark av bakplåtspapper och fördela de torkade ärtorna eller riset jämnt över pappret. Ställ Deep Dish Pizza Stone på gallret i EGGet, stäng locket och baka pajskalet i ca. 16 minuter. Koka under tiden surkålen i en kastrull med lättsaltat vatten. Skala potatisen och koka den i en kastrull med lättsaltat vatten på spisen. Häll av surkålen och pressa ut överflödig vätska. Häll av potatisen, pressa genom en passersil och bland med surkålen. Rengör palsternackan, morötter och salladslöken. Kvarta palsternackan och persiljeroten på längden och dela morötterna och salladslöken på längden.
3. Ta ut Deep Dish Pizza Stone ur EGGet och ta bort de torkade ärtorna eller riset och bakplåtspappret. Lägg palsternackan, morötterna och salladslöken på gallret i Big Green Egg, stäng locket och grilla grönsakerna runt om. Strimla fiskfilén, riv limeskal över och krydda med salt och peppar.
4. Krydda surkålsblandningen generöst med salt och peppar och fördela över det förgräddade pajskalet i Deep Dish Pizza Stone. Ordna fiskfiléremsorna och de grillade grönsakerna över blandningen och strö, om du vill, den rivna osten över. Placera Deep Dish Pizza Stone på gallret i EGGet, stäng locket och baka fiskpajen gyllenbrun i 25-30 minuter.
5. Ta ut fiskpajen ur EGGet och skär i fina bitar.

TIPS
I detta recept används endast limeskalet. Använd limen inom några dagar eller pressa saften och frys den för att använda senare.

Fisksoppa med krabba, kniv- och vongolemusslor

För 4 personer

1 kg strandkrabba
1 röd chilipeppar
1 stjälk citrongräs
4 vitlöksklyftor
Neutral, vegetabilisk olja
1 bouquet garni
1 burk tomatpuré om 70 g
1,5 l fiskbuljong
2 dl vitt vin
2 blastmorötter
2 salladslökar
16 musslor
250 g knivmusslor
250 g vongole- eller hjärtmusslor
100 g kallt smör
3 msk olivolja

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven
Stir-Fry & Paella Grill Pan

1. Värm upp Big Green Egg, med Cast Iron Grid, till 200°C. Hacka under tiden krabban i bitar så att smakerna verkligen kommer fram. Ta bort stjälken och fröa ur den röda chilipepparn och skär i ringar. Skär citrongrässtjälken i bitar. Skala vitlöken och hacka fint.
2. Ställ gjutjärnsgrytan på gallret i Big Green Egg. Värm en skvätt vegetabilisk olja i grytan och tillsätt krabba, chilipeppar, citrongräs, vitlök och bouquet garni. Stäng locket på EGGet och stek några minuter. Rör om då och då. Tillsätt tomatpuré, fiskbuljong och vitt vin. Lägg locket på Cast Iron Dutch Oven och stäng locket på EGGet. Öka temperaturen till 160°C och låt sjuda i 2 timmar.
3. Sätt en sil på en kastrull och ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet. Häll innehållet med en stor soppslev i silen och kasta de fasta ingredienserna. Koka upp på spisen och låt soppan reducera till hälften under 30-45 minuter.
4. Skala under tiden blastmorötterna och avlägsna blasten. Skär bort salladslökens ändar och ta bort de yttre bladen. Skär grönsakerna på diagonalen. Tvätta musslorna, kniv- och vongolemusslorna och kasta eventuella trasiga exemplar.
5. Placera Stir-Fry & Paella Grill Pan på gallret i EGGet och värm en skvätt vegetabilisk olja. Tillsätt morötter, salladslök och musslor, stäng locket på EGGet och värm i ca 2 minuter. Rör om och tillsätt kniv- och vongole- eller hjärtmusslorna. Stäng locket igen och värm i ca 3 minuter. Kontrollera att skalen har öppnat sig, värm om nödvändigt längre.
6. Ta bort den reducerade soppan från spisen och skär smöret i kuber. Mixa smör och olivolja, lite i taget, med en stavmixer i soppan. Lägg upp skaldjuren och grönsakerna på tallrikar och häll över den varma soppan.

Som en fisk i vatten...

Redan under förhistorisk tid upptäckte jägare snabbt att det var enklare att fånga fisk och det krävde mindre energi än jakt på land. Även i det gamla Egypten fanns fisk som huvudsaklig föda på menyn. Den fångade, levande fisken förflyttades till fiskdammar, så att fisken alltid åts färsk. På medeltiden började man att konservera fisk genom att rimma den. För konsumtionen av färsk fisk är vi till största delen dock beroende av färsk fångst, det finns några arter som kan odlas.

Problemet med fisk är risken att den ruttnar relativt snabbt. Om fisken inte kyls snabbt uppstår ett antal patogena ämnen. Å andra sidan går smaken av färsk fisk inte att matcha oavsett konserveringsmetod. Anledningen till det snabbare sönderfallet är att musklerna i en fisk är relativt korta, och de skiljs åt av större bladliknande strukturer av mycket tunn bindväv. I motsats till däggdjurs och fåglars muskler, som kommer från långa trådbuntar. En fisk innehåller endast 3% bindväv, jämfört med de 15% som landlevande djur innehåller. Kombinationen tunn bindväv och korta muskelbuntar skyddar inte så bra mot oxidation och bakteriell påverkan, varför fisken ruttnar snabbt. Nackdelen är även att fisken på grund av denna struktur enkelt faller sönder när den tillagas.

Men det finns naturligtvis även fördelar med dessa skillnader. Musklernas struktur gör fiskköttet mjukt och mört och dessutom är fisken lätt att smälta. Näringsvärdet beror på art. Fisk kan grovt delas in i två grupper, nämligen feta och magra fiskarter. De feta fiskarna ger oss omega-3-fettsyror, som är viktiga för blodkärl och hjärnan. De låga energivärdena innebär även att fisk är smalmat. En undersökning bland kvinnor visar dessutom att risken för depression kan minskas genom att äta fet fisk två gånger i veckan.

Vi gör fisken rättvisa när vi tillagar den med respekt och därefter njuter av rätter som vi har tillagat. Denna vision ser du även i alla matlagningsprogram. Att ha respekt för en produkt som odlats, som är en del av naturen och i slutändan fungerar som näring för oss. Vår favorit på Big Green Egg är tillagningen på plankan. Du får inte bara lukten och smaken av trätoner, utan tack vare den indirekta tillagningen på låg temperatur bibehåller fisken sin konsistens.

Att verka, leva, laga, äta och dricka på ett hållbart sätt kräver tid och uppmärksamhet. Man måste även bry sig om och uppmärksamma sin (sociala) omgivning. Om vi är aktiva och använder vårt sunda förnuft, får vi rätt inre kontroll vad vi ska göra och inte göra. Det hjälper oss att välja en bra kurs och känna oss som en fisk i vattnet.
Den som gör gott får lön för mödan. Detta känns bra, ger energi och är i slutändan mycket tillfredsställande. ■

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

Det goda livet i Piemonte

Specialiteter från Baroloregionen

Det italienska köket är allmänt mycket populärt. Enkelheten, renheten och respekten för råvaror och traditioner gör rätterna mycket goda. Alla regioner har sina specialiteter, ofta baserade på vad naturen har att erbjuda. Det gäller även i Piemonte, som framför allt är känt för sin vita tryfflel och Barolo, ett vin av oöverträffad klass. Besökare rekommenderas att prova agroturism - en bättre bas för att upptäcka det goda livet i Piemonte finns inte.

En av dessa agroturismgårdar är Cascina Meriame i Serralunga d'Alba, i hjärtat av Baroloregionen. Paolo Manzone är herre i huset och är, precis som sin fru Luisella, född och uppvuxen i Piemonte. Utsikten över den tillhörande vingården är fenomenal, särskilt på hösten när vinrankornas blad visar upp ett vackert färgspel. Paolo är en av producenterna av det berömda Barolovinet. Vinodlaren producerar Manzone Barolo DOCG Meriame och Manzone Barolo DOCG Serralunga d'Alba samt ytterligare sex andra viner vars druvor kommer från vingårdar i Sinio, en kommun som ligger strax utanför Baroloregionens gränser. En sak är säker, den som producerar så fina viner, har en god smak och är den perfekta värden för att upptäcka Piemontes kök!

Naturlig luftfuktighet

"Familjen har ägt Cascina Meriame i generationer. Luisellas morföräldrar arbetade på vingården och sålde skörden till andra," berättar Paolo. Etiketten Manzone kom först ut på marknaden efter att Paolo och Luisella köpte huset och vingården 1998 och började producera egna viner. Paolo: "För ungefär 40 år sedan flyttade Luisellas morföräldrar till byn och huset blev tomt. Det var obebott i över 25 år. Efter köpet följde en storskalig renovering av huset och den intilliggande källaren. Huset återställdes till sitt ursprungliga skick och inreddes för att ta emot gäster. Vinkällaren byggdes ut och för att ge källaren en naturlig luftfuktighet integrerades en 150 år gammal vattenbrunn som fanns på marken."

Barolo öppnar dörrar

Totalt uppgår Paolo och Luisella Manzones vinareal till 12 hektar, varav 4 ligger i Serralunga d'Alba och 8 i Sinio. Vingårdarna i Sinio har ägts av Paolos sida av familjen i fem generationer. Och även om dessa viner inte får kallas Barolo, görs de med samma omsorg och passion. Paolo: "Barolo får bära titeln DOCG, som är den högsta italienska klassificeringen för vin. Detta regleras av stränga regler. Barolo måste exempelvis göras av Nebbiolo-druvan, som måste komma från vingårdar inom det angivna områdets gränser. Alkoholhalten ska vara minst 13 % och vinet ska lagras i minst två år på trä. Varje år producerar vi mellan 80 000-90 000 flaskor; 90 % av dessa exporteras till 31 olika länder. Barolovinet öppnar dörrar i hela världen, varpå man även blir förvånad av andra viners kvalitet."

Varje region har sin stil

Paolo berättar vidare: "Denna region har genomgått en stark utveckling de senaste årtionden. För tjugo år sedan var framför allt volymen viktig, idag handlar det om kvalitet. Vilket är bra! Arbetet blir alltmer ekologiskt, vi använder inte längre kemikalier på vingården och producerar el med solfångare. I det avseendet tror jag att en vinstocks liv kan jämföras med en människas. Om man låter naturen ha sin gång och inte utsätter stockarna för stress för att bara producera så mycket som möjligt, kommer detta att gynna kvaliteten. En del av cru Meriame består av vinstockar som är 65 år gamla. Detta område är verkligen en trendsättare i Italien. Det kan jämföras med Bourgogne. Precis som alla italienska regioner har sitt eget kök, har även alla regioner sin egen vinstil."

Hasselnötter

Skörden sker i etapper, berättar Paolo. "Dolcetto är en druva som mognar tidigt, medan Nebbiolo mognar mycket långsamt. Efter skörden och pressningen, sker fermenteringen under kontrollerade förhållanden i rostfria tankar. Efter en månad, överförs det unga vinet till ekfat för att mogna." Däremellan skördas en annan specialitet från Piemonte, i slutet av augusti hos Paolo Manzone, nämligen hasselnötter. Den framgångsrika familjen Ferrero, bland annat känd för Nutella och Ferrero Rocher, startade imperiet i Alba, där fabriken fortfarande finns. Utgångspunkten var de många hasselnötterna av utmärkt kvalitet som kommer från Piemonte. "Piemonte är storlevarantör av hasselnötter. De används bland annat inom konditori," säger Paolo. "Vi har även cirka 10 hektar träd vars skörd bland annat säljs till Lindt och Ferrero. De är verkligen fantastiskt goda. Smaka, det går inte att sluta äta!"

Naturens gåva

Hasselnötsträden växer inte här av en slump, de är planterade. "Detta är ett kuperat område och varje kulle har en syd- och norrsida. Området med söderläge har ett perfekt mikroklimat för druvor. Nordsidan är inte så solig. För druvorna är detta för kallt, men förhållandena är perfekta för hasselnötsodling. Denna odling är mycket mindre arbetskrävande, när nötterna är mogna, skakas de från träden med en maskin." En annan av naturens gåvor är trofflarna som Piemonte är känt för. Årets höjdpunkt är när säsongen för den vita tryffeln åter randas. "När vi är färdiga med vår skörd är det dags för den vita tryffeln," säger Paolo. "De är världsberömda för sin kvalitet och intensiva smak. Det är en exklusiv delikatess som är bäst när den kombineras med enkla rätter som risotto och äggrätter."

Dyrbara svampar

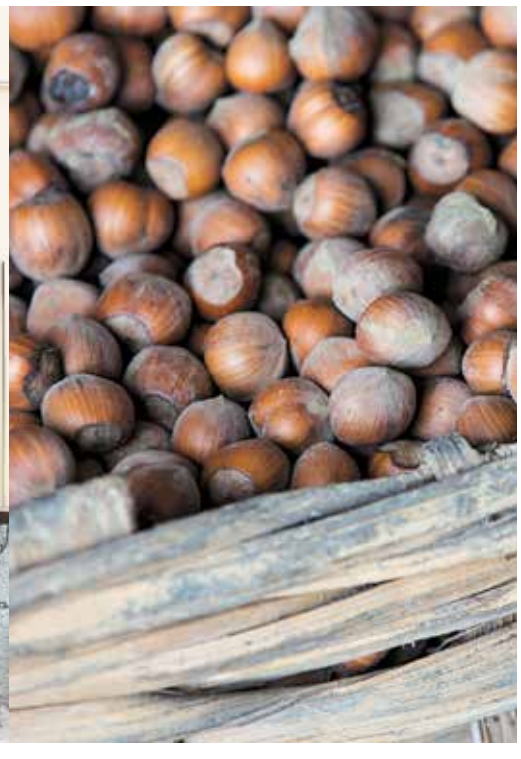
"När det är dags, går tryffeljägarna ut i skogen med sina hundar. Varje jägare har sitt område, där de letar efter dessa dyrbara svampar. Tillväxten av tryffel på vissa ställen är fortfarande ett mysterium, men en viss trädpopulation och vädret påverkar," säger Paolo. "När en tryffel är mogen, avger den en speciell doft. Hundarna är tränade att känna igen den och vet att de får en belöning när de har hittat en tryffel." Det är nu dags att gå och handla för att kunna tillaga några typiska rätter från Piemonte på Big Green Egg. Vin och hasselnötter finns naturligtvis redan hemma, det finns till och med en färsk tryffel att riva över risotton. Övriga färskvaror inhandlas på marknaden och hos en lokal slaktare i närliggande Bra.

Uppvuxen bland ostarna

När vi tror att alla ingredienser är inhandlade, tar Paolo med oss, innan vi åker tillbaka till Cascina Meriame, till ett sista stopp, företaget G. Cravero Srl. "Detta måste ni verkligen se och smaka", säger han. Precis som Paolo växte upp bland vinstockar, växte Giorgio Cravero upp bland ostar. Familjen Cravero tillverkar inte ost, men sedan 1855 köper de in den bästa Grana Padano och Parmigiano Reggiano för att låta mogna i sina lager. "Vår Parmigiano Reggiano köper vi in i Emilia-Romagna. För att göra ett kilo ost krävs hela 16 liter mjölk, för en hel ost behövs 600 liter. Efter tillverkningsprocessen och rimningen, måste ostarna, enligt lag, mogna 12 månader i ursprungsregionen," förklarar Giorgio. Därefter är ostarna, om de godkänts av kontrollanterna från Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, redo att säljas. Men en längre mognad gynnar smaken märkbart.

Klassiker från Piemonte

Detta gör familjen Craveros ostar så speciella, för efter den lagstadgade perioden på 12 månader, får Parmigiano Reggiano mogna ytterligare 12 månader i deras lager i Bra. "För att kunna erbjuda de bästa ostarna, arbetar vi sedan många år med samma bönder, med vilka vi har byggt upp ett bra samarbete. Förutom tillverkningsdatum och konsortiets varumärke, förses varje ost med ett nummer som tillhör bondgården där osten tillverkades. Temperaturen i lagret är konstant och vi vänder ostarna var 15:e dag, vilket gynnar mognaden." Paolo hade rätt, de 5 000 ostarna som lagras här, är inte bara imponerande att se, smaken är sublim och oumbärlig i en risotto med vit tryffel. En av Piemontekökets klassiker.



Grissini

För ca 20 pinnar

5 g torrjäst
135 ml ljummet vatten
225 g vetemjöl, plus extra för att mjöla
4 g salt
2 msk kallpressad olivolja + extra för att pensla

Du behöver:
convEGGtor
Flat Baking Stone

1. Rör ned jästen i det ljumma vattnet och låt stå i 10 minuter.
2. Blanda mjöl och salt i en skål. Tillsätt jästblandning och olivolja och blanda till en klibbig deg. Lägg degen på ett mjölat bakbord och knåda i 10 minuter tills du får en slät och elastisk deg.
3. Lägg degen i en skål smord med olivolja och täck med plastfolie. Låt jäsa 1 timme i rumstemperatur. Tänd Big Green Egg och värm till en temperatur på 200 °C.
4. Tryck ut luften ur degen och lägg på ett mjölat bakbord. Kavla ut till en rektangel som är ca 1 cm tjock och skär i remsor som är ca 1,5 cm breda. Se till att remsorna får plats på Flat Baking Stone på längden, halvera dem om nödvändigt. Rulla varje remsa snabbt fram och tillbaka så att du får degpinnar. Lägg dem på ett mjölat bakbord eller fat och låt vila i 15 minuter utan att täcka över dem. Placera under tiden convEGGtor och gallret i EGGet och lägg Flat Baking Stone på det. Stäng locket på EGGet och se till att temperaturen når 200 °C igen.
5. Mjöla Flat Baking Stone lätt och lägg degpinnarna på den med en spatel (grädda eventuellt i två omgångar om alla inte får plats). Lämna lite utrymme mellan varje degpinne. Stäng locket och grädda grissini i ca 15 minuter tills de är gyllenbruna.

Risotto med vit tryffel

För 4 personer

1 vitlöksklyfta
1 bananschalottenlök
1 msk olivolja
300 g arborioris
2 dl vitt vin
4 dl kycklingbuljong
100 g smör
10 ml citronsaft
90 g riven parmesanost
1 vit tryffel

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven

1. Värm Big Green Egg, med Cast Iron Grid, till en temperatur på 175 °C. Skala vitlök och schalottenlök och finhacka.
2. Ställ Cast Iron Dutch Oven på gallret i Big Green Egg och värm olivoljan. Fräs vitlök och schalottenlök i oljan. Stek riset snabbt samtidigt som du rör med en spatel. Tillsätt det vita vinet och koka upp.
3. Häll en tredjedel av buljongen i Cast Iron Dutch Oven, rör om och stäng locket på EGGet. Vänta 5 minuter och kontrollera att riset har absorberat nästan all vätska. Tillsätt nu hälften av buljongen, rör om och stäng locket. Gör under tiden beurre noisette genom att smälta smöret i en kastrull på spisen tills det får en vackert gyllenbrun färg och en nötig doft. Ta bort pannan från spisen och rör ned citronsaften.
4. Kontrollera på nytt att riset har absorberat vätskan och häll då i resten av buljongen. Stäng locket och kontrollera efter fem minuter att riset är mjukt och att all vätska har absorberats. Borsta under tiden tryffeln försiktigt ren.
5. Ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet och rör ned beurre noisetten i riset. Rör till sist i den rivna parmesanosten. Lägg upp risotton på tallrikarna och hyvla vit tryffel över efter smak.

Bräserad kanin med rotselleri, potatis och kantareller

För 4 personer

1 kanin (rygg och bakben)
100 g bacon i en hel bit
½ rotselleri
4 fasta potatisar
3 lökar
2 vitlöksklyftor
100 g extra fint vetemjöl
2 msk olivolja
5 dl vitt vin
5 dl kycklingbuljong
2 kvistar timjan
2 rosmarinkvistar
1 lagerblad
100 g kantareller
¼ knippe bladpersilja
25 g Taggiasca-oliver
lantbröd

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven

1. Värm Big Green Egg, med Cast Iron Grid och Cast Iron Dutch Oven, till en temperatur på 180°C. Lägg kaninen på en skärbräda och skär loss bakbenen från ryggen (eller be slaktaren eller vilthandlaren att göra detta). Skär baconet i tärningar om 0,5 x 0,5 cm. Skala rotselleri, potatis och lök och skär grönsakerna i stora bitar. Skala vitlöken och hacka fint.
2. Salta och peppra kaninbitarna och vänd sedan i mjöl. Skaka bort överflödigt mjöl. Värm olivolja i Cast Iron Dutch Oven och bryn kaninen. Tillsätt lök och vitlök och fräs en kort stund. Deglasera med vitt vin och tillsätt buljongen. Tillsätt timjan, rosmarin samt lagerblad och lägg locket på Cast Iron Dutch Oven. Stäng locket på EGGet, sänk temperaturen till 90°C och låt sjuda i ca 1½ timme.
3. Tillsätt rotselleri och potatis efter 1½ timme och låt sjuda i ytterligare 30 minuter utan lock. Borsta under tiden kantarellerna rena och skär bort den nedersta delen av foten. Grovhacka persiljan. Tillsätt kantarellerna när 5 minuter återstår av tillagningstiden.
4. Lägg upp innehållet i Cast Iron Dutch Oven i en skål och garnera med oliver och finhackad persilja. Servera med lantbrödet.

Bonet

För 6 personer

250 g socker
4 ägg
40 g äggula
3,5 dl mjölk
1,5 dl grädde
75 ml kaffe (kallt)
50 ml Amaretto
2 msk kakaopulver
75 g amaretti
4 msk honung
75 g skalade hasselnötter
25 g smör

Du behöver:
convEGGtor
Cast Iron Grid
Drip Pan (Round eller Rectangular)

1. Värm Big Green Egg, med convEGGtor och Cast Iron Grid, till en temperatur på 140°C. Värm samtidigt 150 g socker med lite vatten i en kastrull på låg värme på spisen. Låt koka svagt tills du får en fin brun karamell. (Rör inte i kastrullen, då kan sockret kristalliseras. Det är bättre att skaka kastrullen försiktigt och pensla kastrullens insida med vatten med hjälp av en pensel). Häll ett lager karamell i fyra små portionsformar.
2. Blanda ägg, äggula, mjölk, grädde, kaffe, Amaretto, kakaopulver och resten av sockret i en bunke till en slät smet. Smula amaretti grovt och vänd ner i smeten. Häll smeten ovanpå karamellagret i formarna.
3. Ställ formarna i Drip Pan och häll försiktigt i så mycket ljummet vatten att de står två tredjedelar i vatten. Placera Drip Pan på gallret i EGGet, stäng locket och tillaga i ca 35 minuter.
4. Ta den tillagade Boneten försiktigt ur vattenbadet, låt svalna och kyl helt i kylskåpet.
5. Värm honungen precis innan servering, i en kastrull och låt karamelliseras. Rör ned nötterna i honungen och tillsätt slutligen smöret. Lägg upp boneten på tallrikarna tillsammans med lite nötter. Servera eventuellt med ett gott glas Amaretto.

Antipasti

För 4 personer

2 huvuden radicchiosallad
1 huvud Rosésallad
1 gul paprika
4 röda minipaprikor
4 blastmorötter
4 rädisor med blast
4 stjälkar bladselleri
4 broccolibuketter
2 vitlöksklyftor
50 g kapris
50 g ansjovis i olja
2,5 dl olivolja

Du behöver:
Cast Iron Grid

1. Värm Big Green Egg, med Cast Iron Grid, till en temperatur av 170°C. Skär under tiden bort ändarna på radicchiosalladen och ta bort bladen. Ta bort de yttersta bladen från salladen och dela huvudet i klyftor. (Det är viktigt att skära genom kärnan, då faller inte klyftorna isär.) Halvera den gula paprikan, ta bort stjälken och fröna och skär i tunna bitar. Skär av toppen på minipaprikorna och ta bort fröna. Skala morötterna och lämna lite blast. Skölj rädisorna och låt blasten sitta kvar helt. Dela på bladselleristjälkarna och skala dem med en potatisskalare för att ta bort eventuella trådar.
2. Koka upp en kastrull med saltat vatten på spisen. Blanchera broccolibuketterna i 1 minut, häll av och kyl i isvatten. Låt rinna av. Skala vitlök, häll av kapris och blanda till en slät pasta tillsammans med ansjovis och olivolja i en mixer. Bred blandningen över de röda minipaprikorna, lägg dem på gallret i EGGet, stäng locket och grilla i ca 5 minuter.
3. Lägg under tiden alla grönsaker på ett vackert fat och servera med de fyllda paprikorna att dippa i.

Vitello tonnato

För 4 personer

600 g kalvkött
4 kvistar timjan
4 rosmarinkvistar
3 vitlöksklyftor
500 g tonfiskfilé utan ben och brosk
50 g polenta
4 ägg
15 g salt kapris
25 g ansjovis i olja
½ knippe bladpersilja
25 g Taggiasca-oliver
10 g ruccola
grovt havssalt
olivolja

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Grid Lifter
convEGGtor
Porcelain-Coated V-Rack
Instant Read Digital Thermometer
Cast Iron Griddle Half Moon

1. Värm Big Green Egg, med Cast Iron Grid, till en temperatur av 170°C. Bind kalvköttet med steksnöre och sätt timjan- och rosmarinkvistarnar mellan snöret och köttet. Skala vitlök och halvera på längden och sätt även den mellan köttet och snöret. Salta och peppra kalvköttet generöst och grilla kort runt om i EGGet.
2. Ta bort köttet från gallret och avlägsna gallret med hjälp av Cast Iron Grid Lifter. Placera convEGGtor i EGGet, sätt tillbaka Cast Iron Grid och ställ Porcelain-Coated V-Rack på det. Stäng locket och se till att temperaturen i EGGet når 120°C.
3. Lägg kalvköttet i V-Rack, stäng locket på EGGet och tillaga köttet i ca 30 minuter tills det har en kärntemperatur på 52°C. Kontrollera detta med Instant Read Digital Thermometer. Ta upp köttet ur EGGet och låt det vila. Kalvköttet kan eventuellt tillagas i förväg. Förvara det då, efter det kallnat, övertäckt i kylskåpet.
4. Ta bort V-Rack från gallret. Ta upp gallret ur EGGet med Cast Iron Grid Lifter, ta bort convEGGtor och lägg tillbaka gallret. Lägg Cast Iron Griddle Half Moon med den släta sidan upp ovanpå. Stäng locket och öka temperaturen till 200°C. Skär under tiden tonfiskfilén i fina strimlor på ca 5 x 5 cm. Strö polenta på en stor tallrik och vänd strimlorna i den.
5. Pensla Cast Iron Griddle Half Moon mycket lätt med lite olivolja och stek tonfiskstrimorna snabbt runt om. Avlägsna ur EGGet, låt svalna och förvara övertäckta i kylskåp.
6. Koka upp en kastrull med saltat vatten på spisen och koka äggen hårdkokta i 8 minuter. Häll av äggen och spola i kallt vatten. Lägg under tiden kaprisen i en sil och skölj under kranen. Låt rinna av och hacka grovt. Grovhacka ansjovis och finhacka persilja (spara några kvistar till garneringen). Skala äggen och avlägsna äggvitan. Grovhacka äggulorna, blanda med kapris, ansjovis, persilja och lite olivolja och krydda med havssalt och nymalen peppar. Halvera oliverna och ta ur kärnan.
7. Ta ut kalvköttet och tonfisken ur kylskåpet och skär i fina, tunna skivor. Lägg upp på tallrikar, stänk över olivolja och smaka av med havssalt och nymalen peppar. Forma en quenell av äggblandningen och garnera mer oliver, ruccola och persilja.

TIPS
I detta recept används endast äggulorna. Använd de kokta äggvitorna i exempelvis en god sallad.

Praktiska tillbehör till Big Green Egg

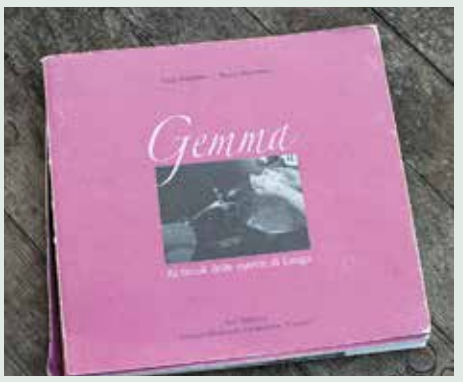
Big Green Egg utmärker sig inte bara genom möjligheterna och utmärkt kvalitet på själva EGGet. Det omfattande sortimentet med tillbehör är minst lika unikt. Idag finns ungefär 130 olika tillbehör. Förutom diverse basredskap består sortimentet bland annat av flera praktiska attiraljer som ger Big Green Egg ännu fler möjligheter. För att ge ett helhetsintryck av tillbehörens kvalitet och funktionella aspekter, presenteras en del av det omfattande sortimentet.

Cast Iron Dutch Oven
Cast Iron Dutch Oven, en gjutjärnsgryta med eller utan lock, är perfekt för att tillaga olika grytor som köttgrytor, potatis- och grönsaksgrytor, soppor eller en god grytstek. Gjutjärn håller värmen ordentligt och har en optimal värmefördelning. På så sätt är Cast Iron Dutch Oven mycket lämplig att koka, sjuda och steka ingredienser i. Ställ bara Cast Iron Dutch Oven på gallret i EGGet. Vid användning utan lock och en stängd kupol, får rätten Big Green Eggs karaktäristiska smakaccent.

Porcelain-Coated V-Rack
Köttälskare svär vid Porcelain-Coated V-Rack. Lägg en stor bit (fyllt) kött eller fågel i Porcelain-Coated V-Rack och placera den i Rectangular Drip Pan (som fångar upp steksåsen). Ställ den på gallret i Big Green Egg och genom denna indirekta tillagning kommer köttet eller fågeln bli saftigt god.

Bara Piemonte

I Piemonte vet man hur man verkligen njuter. Det lokala köket spelar här en stor roll, hemma och i de många små restaurangerna som finns i regionen. En av dem är Osteria da Gemma i Roddino, ett speciellt matställe med en speciell dam vid rodret: Gemma Boeri. Även om Gemma inte själv står bakom spisen så ofta längre, andas stället fortfarande hennes atmosfär och maten tillagas enligt hennes vision. Man har ingen matsedel, utan en fast meny och den faller alltid i smaken. Brödet bakas färskt dagligen och varje tisdag är det pastadag, då tillagas pasta för hela veckan. Restaurangens enkelhet, den gudomliga maten och den enastående gästfriheten gör den till ett mycket populärt matställe, som är väl värd ett besök.



Brasato

För 4 personer

1 bit oxkött på 1 kg
1 rotselleri
1 morot
1 stjälk bladselleri
1 lök
2 vitlöksklyftor
3 rosmarinkvistar
2 lagerblad
1 kanelstång
4 kryddnejlikor
5 enbär
7 dl Barolovin
100 g mjöl
40 g smör
5 dl köttbuljong
1 schalottenlök
1 msk olivolja
300 g polenta
1,5 l kycklingbuljong
4 kvistar bladpersilja
100 g riven parmesanost

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Dutch Oven

1. Lägg köttet i en skål. Skala rotselleri och morot och skär dem och bladsellerin i stora bitar. Skala lök och vitlök och hacka löken grovt. Bind en bukett av rosmarinen med hjälp av steksnöre. Fördela de grovhackade grönsakerna med en vitlöksklyfta, rosmarin, lagerblad, kanelstång, kryddnejlikor och enbär över köttet i skålen och häll vinet över. Täck över skålen med plastfolie och marinera i 12 timmar i kylskåpet.
2. Värm Big Green Egg, med Cast Iron Grid, till en temperatur på 170 °C. Ta ur köttet ur marinaden och låt rinna av väl (spara marinaden och grönsakerna, men ta bort kanelstången och kryddnejlikorna). Torka köttet lätt med hushållspapper och vänd i mjölet. Avlägsna överflödigt mjöl från köttet. Placera Cast Iron Dutch Oven på gallret, tillsätt smör och vänta tills det är vackert gyllenbrunt.
3. Stek köttet på båda sidor, och deglasera med köttbuljongen och tillsätt marinaden och grönsakerna. Låt koka upp, lägg locket på Cast Iron Dutch Oven, stäng locket på EGGet och sänk temperaturen till 90 °C. Låt sjuda svagt i ca 3 timmar.
4. Ta ur köttet, när det är färdigt, ur pannan och avlägsna rosmarin och lagerblad. Sätt locket på Cast Iron Dutch Oven och låt vätskan reducera till en fin, tjock sås. Skala och hacka under tiden schalottenlök och hacka den andra vitlöksklyftan fint. Värm olivolja i en stekpanna på spisen och fräs schalottenlök och vitlök. Rör i polenta och därefter kycklingbuljong. Koka upp, sänk värmen och tillaga polentan i ca 30 minuter. Rör om då och då.
5. Lägg tillbaka köttet i såsen med grönsakerna för att värma det. Plocka bladen av persiljan. Rör ned den rivna parmesanosten i polentan. Lägg upp polentan och köttet med såsen på tallrikarna och garnera med persilja.

Flat Baking Stone
Med convEGGtor omvandlar du mycket enkelt Big Green Egg till en ugn, då värmen blir indirekt. När du kombinerar detta med Flat Baking Stone på gallret i EGGet, blir den en stenugn. Du kan då mycket enkelt bland annat baka goda (lant)bröd med en knaprig skorpa och pizzor med en autentisk, krispig botten. Denna praktiska sten finns även som Half Moon Baking Stone, en halvmåneformad baksten (som passar modellerna Large och XLarge). På stenen kan du till exempel, baka bröd samtidigt som du grillar kött att ha på brödet. Den är även perfekt för att hålla en kastrull eller redan tillagade ingredienser varma.

Cast Iron Griddle Half Moon
Denna mycket funktionella gjutjärnsbakplåt har en dubbel funktion, då den har en slät och en räfflad sida. Den släta sidan är perfekt för att exempelvis steka plättar, blinier eller ägg och den räfflade sidan är perfekt för att göra rostade mackor eller grilla ömtåliga fiskfiléer. Då Cast Iron Griddle Half Moon endast täcker hälften av gallret, kan du samtidigt även grilla andra ingredienser.

Instant Read Digital Thermometer
Med denna digitala termometer mäter du, på bara några sekunder, köttets, fiskens och fågelns exakta kärntemperatur. På så sätt kan du enkelt nå en säker och önskad tillagning. Stick in den rostfria sonden till produktens kärna och på ett ögonblick visas kärntemperaturen på den stora LCD-skärmen. Instant Read Digital Thermometer mäter upp till 232 °C och stängs automatiskt av efter 5 minuters inaktivitet.

BIG GREEN EGG SÄSONGS MENY

Njut av vinterns smaker

Även på vintern kan du fortsätta laga mat på Big Green Egg. Alla förberedelser gör du inomhus, det är endast för själva tillagningen som du måste gå ut. På så sätt kan du fortsätta att njuta av rätter, som denna trerättersmeny, hela året med Big Green Egg.

Vill du få delikata säsongsanpassade menyer och andra special recept till Big Green Egg I din inbox? Prenumerera då på vårt nyhetsbrev på biggreenegg.eu

Kålsallad med grillad vaktel, pancetta och äpple

Glacerad skinka med grillad palsternacka och potatis- & rotselleripuré

Chokladpudding med valnötter och fikon

Rimma skinka

Be slaktaren om en rimmad skinka. Vill du hellre rimma den själv? Börja med att lösa upp 250 gram salt per liter ljummet vatten. Tillsätt eventuellt lagerblad, pepparkorn och enbär enligt smak och låt vattnet kallna. Dränk skinkan helt i spadet I en tät form med lock och låt stå 10 dagar i kylskåpet. Salta av i vatten utan salt minst 25 timmar innan användning. Har du skinka över efter måltiden? Spara den då till nästa dag.

Inköpslista för 4 personer

Förrätt
4 vaktlar, urbenade
12 skivor pancetta
½ litet spetskålshuvud
½ litet grönkålshuvud
½ litet rödkålshuvud
1 rödlök
4 msk olivolja
2 msk äppelcidervinäger
1 msk honung
50 g valnötter
2 renetter

Huvudrätt
1½ kg rimmad skinka, med fett utan svål
1-2 msk kryddnejlikor
1 apelsin
250 ml honung
50 ml konjak
1 msk senapsfrön
1 msk svartpepparkorn
500 g potatis
250 g rotselleri
100 ml mjölk
50 g smör
6-8 palsternackor
4 kvistar bladpersilja

Efterrätt
125 g smör, rumstemperatur + extra för att smörja formen
150 g brunt farinsocker
3 ägg
25 g kakaopulver
125 g extra fint mjöl
50 g vit choklad
50 g bitter choklad
25 g valnötter
4 torkade fikon
100 g yoghurt
20 g florsocker

Du behöver:
convEGGtor
Cast Iron Grid
Porcelain-Coated V-Rack
Rectangular Drip Pan
Dual Probe Wireless Remote Thermometer
Cast Iron Grid Lifter
The Pit Mitt BBQ Glove

Förberedelse: **Kålsallad**
Lägg vaktlarna utvikta och med skinnet uppåt på arbetsytan. Ta försiktigt bort skinnet och lägg två pancettaskivor mellan skinnet och köttet på varje vaktel. Släta ut skinnet igen. Skär eller riv kålen i mycket tunna remsor och lägg i en bunke. Skala och finhacka löken och blanda med kålen. Gör dressingen genom att blanda olja, vinäger och honung i en skål med lock och skaka ordentligt. Täck vaktlarna och kålsalladen samt dressingen och ställ i kylskåp i väntan på tillagning, Grovhacka valnötterna och förvara i en burk med lock.

Förberedelse: **Glacerad skinka**
Skär ett kryssmönster i svålen på skinkan och sätt en kryddnejlika i varje kryss. Tvätta apelsinen i varmt vatten och riv skalet. Skär itu frukten och pressa saften. Blanda det rivna skalet och saften med honung, konjak, senapsfrön och pepparkorn.
Skala potatis och rotselleri och skär i lika stora bitar. Koka upp en kastrull med lättsaltat vatten och koka bitarna i ca 20 minuter. Värm under tiden mjölken i en kastrull. Häll av potatis och rotselleri, pressa genom en grov sil och rör i den varma mjölken och smöret. Låt purén kallna.
Skölj av palsternackor och skär dem på längden i kvartar. Ställ skinka, honungsblandning, puré och palsternackor övertäckta i kylskåpet fram till tillagningen.

Förberedelse: **Chokladpudding**
Smörj en puddingform, ca 1 liter, med smör. Lägg smör och farinsocker i en bunke och vispa luftigt med elvisp. Vispa ned ett ägg i taget i bunken. Rör ned kakaopulver, mjöl och en nypa salt i äggblandningen så att du får en smet.
Hacka chokladen, grovhacka valnötterna och skär fikonen i små bitar. Rör ned i smeten och häll den i den smorda formen.
Blanda yoghurt och florsocker. Ställ formen och yoghurten övertäckta med aluminiumfolie i kylskåpet fram till tillagningen.

Tillagning: **Glacerad skinka 1**
Stek först färdigt skinkan så att det inte är för lång tid mellan serveringen av för- och huvudrätt. Tänd Big Green Egg och värm, med convEGGtor och Cast Iron Grid, till 130°C. Lägg skinkan på Porcelain-Coated V-Rack, placera i Rectangular Drip Pan och ös skinkan med en sked honungsblandning.

Ställ V-Rack på gallret och i EGGet och stick in sonden på Dual Probe Wireless Remote Thermometer till köttets kärna. Stäng locket på EGGet och ställ in kärntemperaturen på 58°C. Tillagningen tar ungefär 1½ timme. Ös skinkan varje kvart med honungsblandningen. Kontrollera samtidigt att honungen som droppar ned i Drip Pan inte karamelliseras. Om så är fallet, häll lite vatten eller vitt vin i ugnspannan.
Ta upp skinkan ur EGGet när den har nått önskad kärntemperatur och ställ den, inklusive V-Rack och i Drip Pan, på ett värmetåligt underlag. Täck med aluminiumfolie och fortsätt med tillagningen av kålsalladen.

Tillagning: **Kålsallad**
Lyft Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter ur EGGet. Avlägsna convEGGtor med The Pit Mitt BBQ Glove och sätt tillbaka Cast Iron Grid. Stäng locket och tänd EGGet till 200°C. Lägg vaktlarna på skinnet, tillsammans med resten av pancettaskivorna på gallret och stäng locket. Grilla pancettaskivorna i ca 5 minuter tills de är knapriga. Avlägsna dem från gallret, vänd vaktlarna och grilla dem ytterligare 5 minuter. Skala renetterna, ta bort kärnhuset och skär i tunna remsor.
Skaka dressingen ordentligt, häll över kålsalladen och smaka av med salt och peppar. Lägg salladen på ett stort fat. Krydda de grillade vaktlarna med peppar och fördela med den knaprigt grillade pancettan, äppelremsorna och de grovhackade valnötterna över salladen.

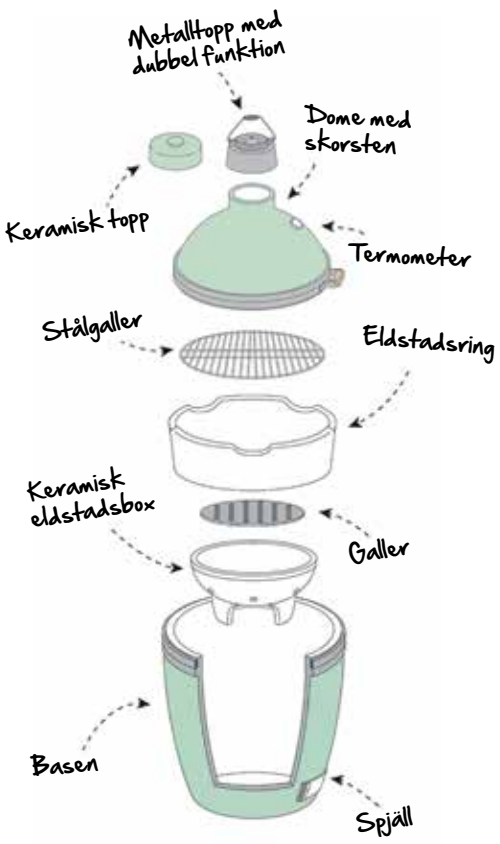
Tillagning: **Glacerad skinka 2**
Se till att EGGet når en temperatur på 170°C igen. Fördela palsternackorna över gallret och grilla dem 10-15 minuter. Vänd rotfrukterna då och då. Ta bort aluminiumfolien från skinkan.

Ta bort palsternackorna från gallret och lägg dem, under V-Rack, i Rectangular Drip Pan i spadet. Lägg tillbaka på gallret, stäng locket och värm skinkan. Värm under tiden potatis- & rotselleripurén på spisen och smaksätt med salt och peppar.
Ta upp Drip Pan från EGGet. Skär skinkan i vackra skivor och lägg upp på tallrikar tillsammans med palsternackor och puré. Garnera med bladpersilja.

Tillagning: **Chokladpudding**
Lyft Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter ur EGGet. Ställ convEGGtorn med The Pit Mitt BBQ Glove i EGGet och sätt tillbaka Cast Iron Grid. Se till att EGGet når en temperatur på 150°C. Ställ puddingformen, inklusive aluminiumfolie, på gallret. Stäng locket på EGGet och tillaga puddingen i 30 minuter. Kontrollera att puddingen är färdiggräddad genom att trycka lätt på ovansidan. Puddingen ska kännas stadig och insidan ska fortfarande vara fuktig.
Rör om yoghurten igen. Lägg puddingen på ett fint fat och häll yoghurten över. ■

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 tänt 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. Temperaturen ställer du in med hjälp av luftreglage luckan samt den svarta gjutjärnstoppen.

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

TEMPERATURER OCH TIDER

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

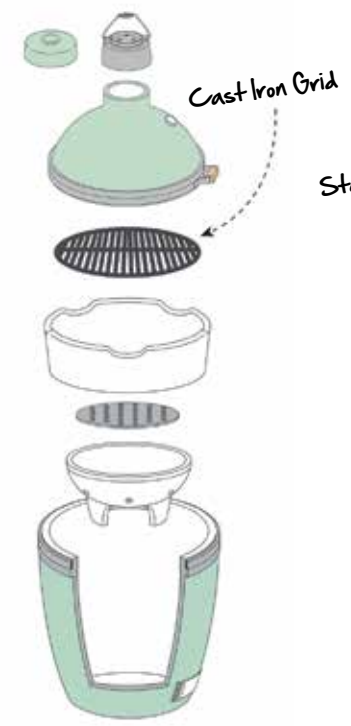
Tillagning	Vikt	Temperatur Big Green Egg	Kärntemperatur	Tid (ca.)
Uppställning 1				
Direkt Grillning				
Frukt och grönsaker	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Skaldjur	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Fisk	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Côte de boeuf, entrecôte	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Rib-eye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Lammkotletter	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Kyckling	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Ankbröst	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Uppställning 2				
Indirekt Värme				
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
Ugnskycklingen	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
kycklingklubba	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
kycklingbröst	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Rökning				
Fläskkarré	2-5 kg	90°C	65°C	4 timme
Fransyska	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 timme
Lax	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Uppställning 3				
Köttgryta	2-8 kg	150°C	-	3-4 timme
Grönsaksgryta	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Uppställning 4				
Pizza (botten 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Ugnsbakad potatis	-	150°C	-	2-3 timme
Ugnsbakade rotsaker	-	150°C	-	2-3 timme
Varm chokladtårta	-	200°C	-	10 min.

Och släcka

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 grillkolen nästa gång du ska använda ditt EGG. Rör om i den återstående grillkolen med en pinne så att askan faller ned. Fyll på med ny grillkol och tänd Big Green Egg.

GRUNDUPPSTÄLLNINGAR

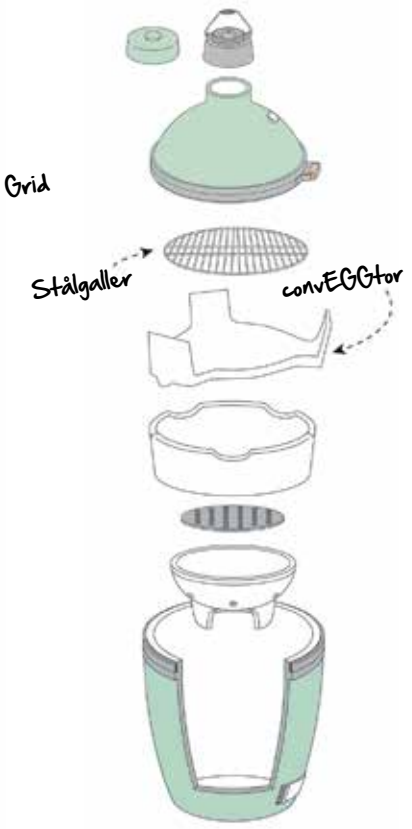
1 Cast Iron Grid



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

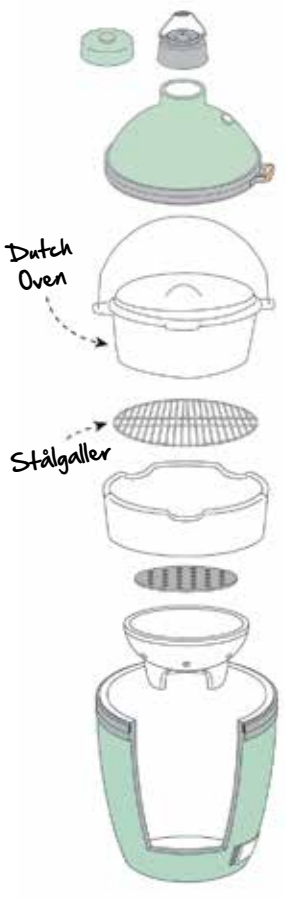
2 convEGGtor & Stålgaller



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

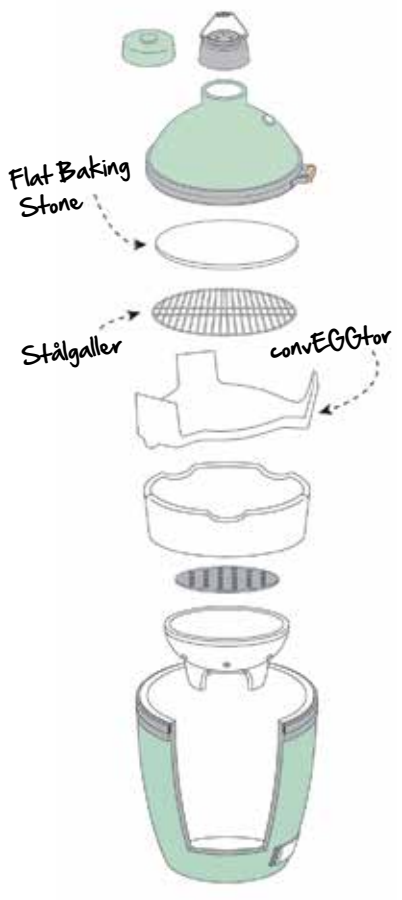
3 Stålgaller & Dutch Oven



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, Stålgaller & 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

Lätt måltid

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 välsmakande rätter är relativt enkla att tillaga och eftersom de tar kort tid att laga är de idealiska för stressiga vardagar!

Svamprisotto med gös i serranoskinka

Tillagningstid: 50 minuter

För 4 personer
4 gösfiléer med skinn om 130 g
8 skivor serranoskinka
1 vitlöksklyfta
1 schalottenlök
200 g blandad svamp
3 msk olivolja
300 g risottoris
1 dl vitt vin
1 l grönsaksbuljong
2 msk äppelsirap
1 msk hoisinsås
4 kvistar bladpersilja
2 kvistar dragon
100 g riven parmesanost
4 macadamianötter

Du behöver:
Cast Iron Dutch Oven
Rectangular Drip Pan

1. Värm Big Green Egg, med standardgaller av rostfritt stål med Cast Iron Dutch Oven ovanpå, till 180 °C. Lägg under tiden två skivor serranoskinka, som överlappar varandra på längden, på arbetsytan och rulla in en gösfilé i dem. Upprepa detta med resten av skinkskivorna och fiskfiléerna. Skala vitlöken och schalottenlöken och finhacka. Borsta svamparna rena och skär dem i skivor.
2. Värm olivoljan i Cast Iron Dutch Oven och fräs vitlök, schalottenlök, risotto och hälften av svampen med salt och peppar. Koka ur med vitt vin. Tillsätt buljongen, rör om och stäng locket på EGGet. Låt alltihop koka i ca 20 minuter tills risotton är mjuk.
3. Lägg skink- och fiskpaketen bredvid Cast Iron Dutch Oven på gallret ca 8 minuter innan risotton är klar. Stäng locket på EGGet och grilla ca 4 minuter, vänd paketen och grilla ytterligare 4 minuter.
4. Ta bort Cast Iron Dutch Oven från gallret och tillsätt resten av svampen. Rör om och låt risotton stå i 10 minuter. Lägg de grillade fiskpaketen i Rectangular Drip Pan. Blanda äppelsirapen och hoisinsåsen och pensla fiskpaketen med blandningen. Sätt Drip Pan på gallret, stäng locket och tillaga fiskpaketen i 3 minuter. Plocka under tiden bladen av persiljan och dragonen.
5. Rör i den rivna parmesanosten i risotton, krydda eventuellt med extra salt och peppar och lägg upp på tallrikarna. Lägg ett fiskpaket på varje tallrik, strö på kryddorna och riv makadamianöt över.

Sprätthöna med brie och pärlcouscous

Tillagningstid: 40 minuter

För 4 personer
4 sprätthönsfiléer
1 msk ras-el-hanout
2 msk olivolja
4 dl kycklingbuljong
200 g pärlcouscous
½ röd paprika
1 rödlök
2 klyftor rökt vitlök
2 salladslökar
1 tsk curry
200 g Brie de Meaux

1. Värm Big Green Egg, med standardgallret av rostfritt stål, till 170 °C. Blanda under tiden ras-el-hanout med 1 msk olivolja och pensla hönsfiléerna med blandningen. Koka upp buljongen, tillsätt pärlcouscousen och koka i 10 minuter.
2. Ta bort stjälken och fröna från paprikan och skär små bitar. Skala och finhacka löken och vitlöken. Skär salladslöken i tunna ringar.
3. Värm återstående olivoljan i en stekpanna på spisen och fräs de skurna grönsakerna mjuka. Rör ned curry och stek med de övriga ingredienserna i 1 minut. Häll av couscousen, rör ned grönsaksblandningen och sätt locket på pannan.
4. Lägg hönsfiléerna på gallret i EGGet, stäng locket och grilla dem i ca 15 minuter. Vänd filéerna efter halva tillagningstiden. Skär under tiden Brie de Meaux i skivor och lägg på hönsfiléerna under den sista tillagningsminuten.
5. Lägg upp pärlcouscousen på tallrikarna och servera med en hönsfilé.

Wraps med viltfärs och rostade grönsaker

Tillagningstid: 35 minuter

För 4 personer
1 rödlök
½ röd chilipeppar
½ purjolök
3 msk olivolja
300 g vilt-, nöt- eller lammfärs
1 burk tomatpuré om 70 g
2 dl viltsky
150 g palsternacka
150 g persiljerot
150 g vildmorot
150 g zucchini
150 g kungsostronskivling
2-3 vitlöksklyftor
4 tortillabröd
2 kvistar koriander

Du behöver:
Round Perforated Grid

1. Värm Big Green Egg, med standardgallret av rostfritt stål och Round Perforated Grid, till 180 °C. Skala och finhacka löken. Ta bort stjälken och fröa ur chilipepparn och skär mycket fint. Rensa purjolöken och skär i tunna, halva ringar. Värm 1 msk olivolja i en stekpanna och fräs lök, chilipeppar och purjolök. Tillsätt färsen och stek lätt. Rör ned tomatpurén, stek 1 minut och häll viltskyn i pannan. Låt reducera och smaksätt med salt och peppar.
2. Rengör under tiden palsternacka, persiljerot och vildmorot. Skär bort ändarna på zucchinin och strimla grönsakerna. Borsta kungsostronskivlingarna rena och skär dem i skivor. Skala vitlöken och hacka fint. Lägg grönsakerna i en skål och stänk på resten av olivoljan.
3. Lägg grönsakerna på Round Perforated Grid, stäng locket på EGGet och grilla i 8-10 minuter. Rör om grönsakerna då och då. Smaka av färsblandningen med salt och peppar, fördela över bröden och rulla ihop till en wrap.
4. Lägg upp grönsakerna från Round Perforated Grid på ett fat. Lägg wrapsen på Round Perforated Grid, stäng locket på EGGet och värm några minuter. Plocka under tiden bladen från koriandern.
5. Ta upp wrapsen ur EGGet, halvera och lägg på tallrikarna. Servera de rostade grönsakerna och garnera med koriander.

Musslor med bröd

Tillagningstid: 30 minuter

För 2 personer
2 kg musslor
2 vitlöksklyftor
2 kvistar timjan
2 rosmarinkvistar
½ tsk wasabi
1 dl sojasås
1 msk olivolja
1 påse mussel- eller soppgrönsaker om 400 g
5 dl vitt vin eller 1 flaska bocköl
5 kvistar bladpersilja
5 kvistar körvel
5 stjälkar gräslök
200 g crème fraiche
baguette eller brytbröd, till serveringen

Du behöver:
Stir-Fry & Paella Grill Pan

1. Värm Big Green Egg, med standardgallret av rostfritt stål, till 220 °C. Kontrollera under tiden om det finns trasiga eller öppna musslor och kasta dessa. Skölj resten av musslorna i ett durkslag i kallt vatten. Skala vitlöken och finhacka. Riv bladen från timjankvisten och från rosmarinen och hacka fint. Rör ned wasabin i sojasåsen.
2. Värm olivoljan i Stir-Fry & Paella Grill Pan på gallret i EGGet. Vänta tills oljan är mycket het. Tillsätt grönsakerna och vitlöken. Stek några minuter och tillsätt de hackade kryddorna och musslorna. Koka av med vitt vin eller bocköl samt sojasåsen med wasabi. Stäng locket på EGGet och tillaga musslorna ca 5 minuter tills skalen öppnat sig. Plocka under tiden bladen från persiljan och körveln och finhacka och klipp gräslöken fint. Blanda med crème fraîchen.
3. Sleva upp musslorna i en skål och servera med brödet och crème fraîchen med örterna.

TIPS
Om du vill ha en större måltid är det även gott att servera pommes frites av rotselleri eller kålrot till musslorna. Skär rotfrukterna i tjocka pommes frites och blanchera i lättsaltat vatten tills de är al dente. Häll av, kyl ned i isvatten och låt rinna av. Grilla dem runt om på 220 °C i Big Green Egg.

Big Green Egg's Flavour Fair

En gränslös framgång!

Tiotalet sporrade kockar, färskvaror av högsta kvalitet, entusiastiska och ivriga foodies och mer än hundra Big Green Eggs. Dessa var basingredienserna för den mycket lyckade och trendsättande Big Green Eggs smakmarknad. Vissa besökare och yrkesmänniskor, som chefskockar och branschfolk, har besökt den årliga smakfesten varje år. Drivna av den gemensamma kärleken till Big Green Egg, yrket och de rena smakerna av produkter och ingredienser som man kan (få) smaka.

Dekoren bestod av matbilar och stora paviljonger, där fokus låg på fisk, kött, grönsaker och traditionellt producerade pastaprodukter och bakverk. På så sätt skapades en smakfull atmosfär. Genom att provsmaka de godaste rätterna, upptäcka okända smaker av ingredienser och lära sig om alla möjligheter som ett Big Green Egg erbjuder stod njutning och inspiration centralt. Smakteatern och demopaviljongen, där hela tiden mästerklasser och demonstrationer ägde rum, var nya element som både bildligt och bokstavligen föll i smaken. Detsamma gällde för pop-upbordet från den trestjärniga restaurangen De Librije och för Flavour Fair Challenge, under Julius Jaspers entusiasmerande ledning, där besökare kunde tävla mot varandra genom att själv ta plats vid ett Big Green Egg.

Söndagen den 19 juni 2016 hålls den 10:e upplagan av Big Green Eggs smakmarknad i Nederländerna. Mer information hittar du i nästa nummer av Enjoy! Skriv upp datumet i din kalender!

THE BIG GREEN EGG BOOK

I början av 2014 lanserades den officiella Big Green Egg Book i Nederländerna och nu är den engelska versionen här. Detta fantastiska lexikon, som innehåller ett förord skrivet av den nederländska mästerkocken Jonnie Boer från den trestjärniga restaurangen De Librije i Zwolle, har nu blivit en värdefull inspirationskälla för många. Alla tillagningstekniker som kan användas på en Big Green Egg, som att baka, steka, sjuda, grilla, röka samt slow cooking, diskuteras utförligt och förklaras tydligt steg för steg. Tack vare de många grundläggande beskrivningarna och de mer utmanande recepten från våra ambassadörer passar boken alla som har eller vill ha en Big Green Egg. Som vanligt, arbetar vi med de bästa ingredienserna, som med hjälp av Big Green Egg, får den där fina, omistliga smakaccenten. Resultatet? Det ser du på vackra, aptitretande bilder i Big Green Egg Book.

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.

Finns kokboken översatt till ditt språk? Titta in påwww.biggreenegg.eu

I nästa nummer av Enjoy!

Vi hoppas att du inspirerats av detta nummer av Enjoy! I detta nummer har hösten och vintern gått som en röd tråd genom berättelserna och recepten. I nästa Enjoy! hittar du en mängd olika recept som passar våren och sommaren perfekt. På så sätt vill vi fortsätta att inspirera året om...

Säsongsmenyer
Njut av vårens & sommarens smaker

Kockens bakgård
Upptäck det bästa som Irland har att erbjuda

Fritt från...
Gott utan gluten

Island
Kocken Hrefna Sætrans kök

Bakelser
Baka med Big Green Egg

Hållbart
Vildgås

Nästa nummer av Enjoy! finns i slutet av mars 2016 hos din Big Green Egg-återförsäljare.

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
BIG GREEN EGG
OPEN FLAVOUR
Big Green Egg