SIDAN 10

NJUT AV VEGETARISKT

SIDAN 13

BERLINS SMAKER

SIDAN 20

BAKVERK & EFTERRÄTTER

Enjoy!

Big Green Egg®

SE - #8 HÖST/VINTER

OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG OPEN FLAVOUR

Många yrkeskockar förför sina gäster dagligen med den goda smakaccenten som rätter och skapelser får vid tillagning på Big Green Egg. Tillsammans med olika matlagningstekniker som är möjliga med denna enda apparat och dess hållbarhet, har denna smakaccent sett till att Big Green Egg snabbt blivit mycket populär inom hotell- och restaurangbranschen. Precis som alla som älskar att laga mat använder de naturligtvis helst de bästa produkterna och de mest praktiska tillbehören så att ingrediensernas smaker verkligen kommer till sin rätt. En av dem är köksmästaren Micha Schäfer...

Jag har själv aldrig medvetet valt Big Green Egg. När Billy Wagner frågade mig om jag ville komma och arbeta på Nobelhart & Schmutzig, var köket ännu inte inrett. För min del behövdes egentligen inte en grill, det enda jag kunde tänka på var rengöringen av den. Fram till dess hade jag arbetat i kök som saknade grillmöjligheter inne. Om något behövde grillas, hade vi en grill igång ute.
Och ändå kom en Big Green Egg, en Small. På inrådan av en av Billys vänner, som var flammande entusiastisk över grillen. Inköpt för att kunna grilla i köket, men idag använder vi även EGGet för diverse andra tillagningstekniker. Jordärtskocka tillagar vi för en viss tillredning, till exempel först tillsammans med convEGGtor, för att sedan grilla dem igen. Purjolök grillar vi ibland nästan svart, när de yttersta bladen sedan tas bort är den helt mjuk och lite söt och serverad tillsammans med smör som rökts på Big Green Egg, får den en helt fantastisk smak.
Vad som spelar en viktig roll för mig förutom mångsidigheten är grillens säkerhet. Tack vare det slutna systemet är det tillåtet att, under rätt förhållanden, använda Big Green Egg inne i professionella kök. Denna säkerhet är viktig för mig. Man arbetar med en naturlig öppen eld, som kan bli otroligt het, men förutom när man utför ett moment är Big Green Egg hela tiden stängd. På så sätt har man mycket god kontroll över elden och temperaturen.
Jag behöver väl inte förklara ytterligare att jag idag är otroligt nöjd med Big Green Egg. Vår Small har fått sällskap av en MiniMax och varje dag tänds grillkolen i minst ett av EGGen. Av de tio rätter som vi varje dag serverar gästerna på Nobelhart & Schmutzig, är alltid minst en tillagad med hjälp av Big Green Egg.

Micha Schäfer
Köksmästare Nobelhart & Schmutzig, Berlin

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 EGGmitt™ 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.

RECEPTINDEX

Sidan 3
- Löksoppa med gruyèretoast
- Cassoulet med karljohansvamp
- Surkålsgryta

Sidan 6
- Portugisisk brödsoppa
- Stuvade getlår med rostad potatis

Sidan 7
- Portugisisk gryta med fläskkött och musslor
- Pastéis de nata

Sidan 10
- Grillad purjolök med ruccolapesto och parmesanost
- Rostad kronärtskocka med pikant salsa verde

Sidan 11
- Sallad på rostade betor och grillad broccoli med labne

Sidan 14
- Lamm från Müritz med rotsellericrème och tallbarr

Sidan 15
- Fjällröding från Müritz med dillblommor
- Robertos jordärtskocka med yoghurtkräm

Sidan 16
- Club sandwich med rökt kycklingbröst
- Beer can chicken
- High way chicken

Sidan 18
- Sallad på grillad little gem, portobello och pancetta med salsa verde

Sidan 19
- Köttgryta med fänkål, tomat och gremolata
- mandarinkaka med citronsyllabub

Sidan 20
- S'mores

Sidan 21
- Glass gjord på rostad apelsin
- Chokladtrufflar
- Chokladfondue

Sidan 22
- Bretonskt flan
- Marsipan

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, Barend Kramer, Micha Schäfer, Ralph de Kok och Hidde de Brabander.

Koncept & genomförande
Big Green Egg Europe BV

Fotografi *Creative Skills, Remko Kraaijeveld och Anke Kolkman.*

Distribution
Big Green Egg Europe BV

Tryckeri
Rodi Rotatiedruk

Tack till *Yvonne Coolen, Hans van Montfort, Maria do Rosário och António Farrajota.*

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®, MiniMax™ och EGGmitt™ är varumärken eller registrerade varumärken som tillhör Big Green Egg inc.

© 2016 Big Green Egg Europe
Enjoy! Höst/Vinter 2016

GREEN DUTCH OVEN

ROUND & OVAL

Inget kök får sakna en stekgryta, inte heller uteköket. Skäl nog för Big Green Egg att ta fram två unika stekgrytor: Green Dutch Oven Round och Green Dutch Oven Oval. De båda grytorna lades nyligen till i det omfattande tillbehörssortimentet för att göra utomhusmatlagningen på Big Green Egg ännu mer mångsidig. För en väldoftande gryta eller en grytstek kan enkelt tillagas på Big Green Egg.

Under utvecklingen var ett antal punkter centrala: grytorna måste vara funktionella, hållbara och användarvänliga samt passa Big Green Egg-livsstilen. Och dessa lyckades man infria! Funktionaliteten återkommer i grytornas design och det använda materialet. Grytorna är nämligen utformade så att locket kan användas separat och fungera som en grund stekpanna och som form för kakor och efterrätter. På så sätt kan du använda grytorna för att baka, steka och sjuda på Big Green Egg, men även för att till exempel laga en god soppa, curry eller annan gryta.

Grytan på tallriken

Då grytorna är tillverkade av emaljerat gjutjärn, fördelas värmen mycket bra. Gjutjärn absorberar värmen bra och sprider den konstant och jämnt. Det tunna emaljlagret ser till att grytan inte absorberar lukt från ingredienserna och gör grytan enkel att underhålla. Den rostar inte och är enkel att diska. Det räcker att smörja grytans (eller lockets) insida för att förhindra att maten bränns vid. Är maten klar? Då kan grytan med sin snygga finish med fördel ställas på bordet (på ett värmetåligt underlag).

Green Dutch Oven Round har ett innehåll på 4 liter och Green Dutch Oven Oval, perfekt för stora stekar eller rejäla kycklingar, på 5,2 liter. Grytorna klarar temperaturer upp till 232 °C. Båda grytorna passar modellerna Large till och med XXLarge.

LÄTT MÅLTID

På Big Green Egg lagar du enkelt en komplett måltid, som kan serveras snabbt och du inte behöver ägna någon tid under tillagningen. Dessa snabba måltider är perfekta för hektiska vardagar. Måltiderna som kräver en längre tillagningstid, är perfekta att laga under en härligt avkopplande helg. Medan måltiden tillagas ute på Big Green Egg, kan du njuta av ett gott glas vin.

LÖKSOPPA MED GRUYÈRE-TOAST

Tillagningstid: 55 minuter

För 4 personer

8 stora silverlökar
4 vitlöksklyftor
2-3 msk solrosolja
150 + 25 g smör
50 + 25 g mjöl
1,5 l köttbuljong
4 kryddnejlikor
8 salviablad
200 ml mjölk
muskot
100 g Gruyère, riven
4 stora eller 8 små skivor hembakat vitt bröd

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

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 180 °C. Skala löken, lämna lökens ändar intakta och dela den på längden. Skala vitlöken och hacka fint.

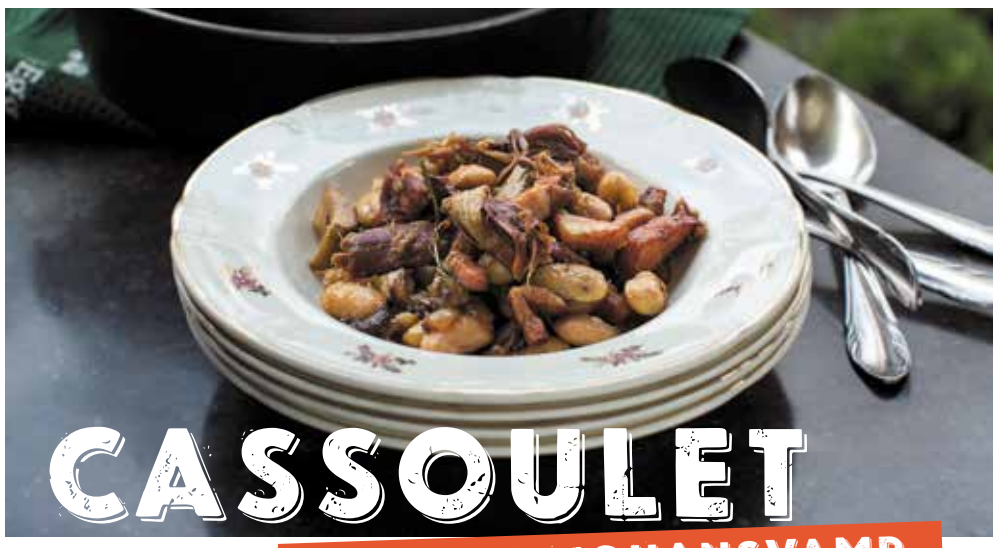
› Pensla löken med solrosolja och krydda med salt. Lägg den på Cast Iron Grid och grilla löken på båda sidor. De kan få en del färg, men de får inte brännas vid. Ta bort löken från gallret och låt den svalna något. Stäng locket på EGGet och sänk temperaturen till 150 °C. Grovhacka löken.

› Lägg 150 gram smör i Cast Iron Dutch Oven och ställ den på gallret i Big Green Egg. Vänta tills smöret börjar få färg och tillsätt lök och vitlök. Stek tills löken är genomskinlig och rör om regelbundet. Rör ned 50 gram mjöl och stek i minst 3 minuter. Stäng EGGets lock mellan varje moment.

› Häll i köttbuljongen försiktigt och under omrörning i Cast Iron Dutch Oven. Tillsätt kryddnejlika och salvia. Stäng locket på EGGet och låt koka upp. Låt soppan sjuda i ca 15-20 minuter. Gör en bechamelsås: smält 25 gram smör i en liten kastrull på spisen, rör ned 25 gram mjöl och låt vara några minuter. Var försiktig så att denna redning inte får för mycket färg. Tillsätt mjölken lite i taget och under omrörning med en visp, så att du får en slät sås. Låt reducera till samma tjocklek som yoghurt och krydda med salt och peppar. Rör ned en tredjedel av osten i bechamelsåsen. Täck brödskivorna med sås och strö över resten av osten.

› Ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet och krydda soppan salt och peppar. Sätt locket på grytan så att soppan håller sig varm. Värm Cast Iron Griddle Half Moon, med den släta sidan upp, på gallret i EGGet.

› Lägg brödet med den rena sidan på Cast Iron Griddle Half Moon, stäng locket och rosta brödet i ca 8 minuter tills det är härligt frasigt och osten har smält. Servera toasten till löksoppan.



CASSOULET MED KARLJOHANSVAMP

Tillagningstid: 40 minuter

För 4 personer

2 tjocka skivor rökt fläsk om 100 g
2 stora vitlöksklyftor
2 lökar
200 g karljohansvampar
2 rosmarinkvistar
2 burkar limabönor om 400 g
1 burk confiterade anklår om 700 g
100 ml hönsbuljong, om nödvändigt

Du behöver:
- Cast Iron Dutch Oven
- EGGmitt

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 180 °C. Strimla fläsket. Skala

vitlöken och löken. Hacka vitlöken fint och skär löken och karljohanssvampen i stora bitar. Repa av rosmarinbladen och finhacka. Skölj bönorna i en sil och låt rinna av. Öppna burken med de confiterade anklåren.

› Ställ Cast Iron Dutch Oven på gallret och förvärm ordentligt. Värm en sked fett från burken med confiterade anklår i grytan. Ställ burken bredvid grytan på gallret, så att anklåren värms och du strax kan plocka dem enklare.

› Stek fläskstrimlorna runtom i Cast Iron Dutch Oven. Tillsätt vitlök och lök och stek tills den är genomskinlig. Tillsätt sedan karljohansvamp och rosmarin. Tillsätt om nödvändigt extra fett från burken i grytan. Stäng EGGets lock mellan varje moment.

› Ta upp burken med confiterade anklår ur EGGet med EGGmitt och plocka köttet från benen i stora bitar. När karljohansvampen är stekt (ca 4 minuter efter den tillsatts), tillsätt de avrunna bönorna och det plockade köttet. Stäng locket på EGGet och låt alla ingredienser värmas ordentligt. Tillsätt ett par skedar hönsbuljong om grytan är för torr.

› Ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet och krydda generöst med färskmalen peppar.

SURKÅLSGRYTA

Tillagningstid: 25 minuter + 4,5 timmar tillagning

För 8-10 personer

400 g sidfläsk
800 g (stor) potatis
150 g schalottenlök
600 g fläskkarré
750 g surkål
150 g gåsfett
10 kvistar timjan
4 stora äpplen
1 kanelstång
750 ml grumlig äppeljuice
150 ml gin

Du behöver:
- convEGGtor
- Cast Iron Dutch Oven

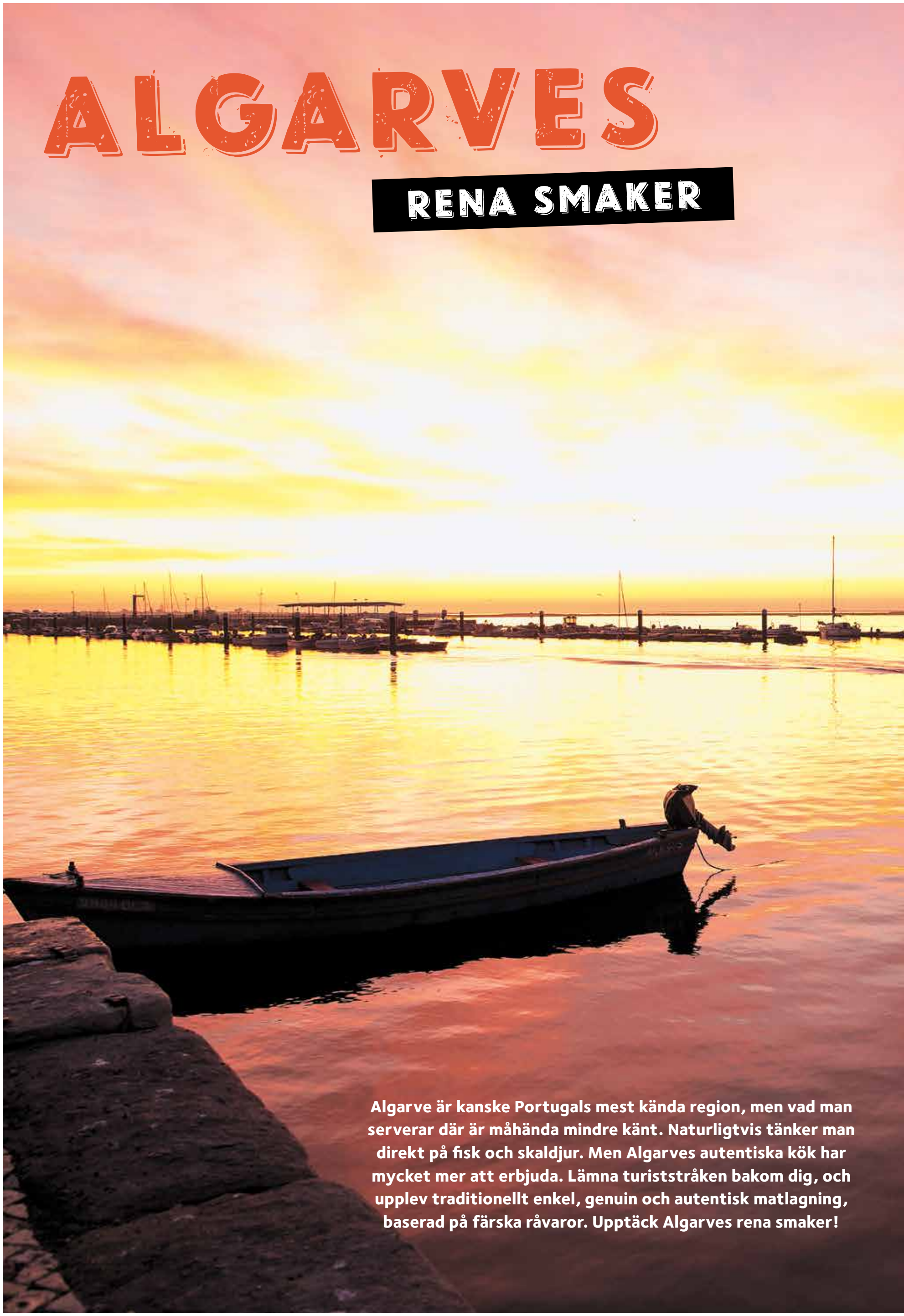
› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtorn och gallret, till 200 °C. Skär sidfläsket i tunna skivor. Skölj potatisen och skär eller hyvla i tunna skivor. Skala och finhacka schalottenlöken. Skär fläskkarrén i tunna skivor och krydda med salt och peppar.

› Lägg skivor med sidfläsk i ett enda lager i botten på Cast Iron Dutch Oven. Lägg en fjärdedel av surkålen över och lägg sedan hälften av potatisskivorna som takpannor, så att de överlappar varandra, ovanpå. Fördela sedan hälften av gåsfettet, hälften av den hackade schalottenlöken och hälften av timjankvistarna över. Fortsätt med ett lager surkål, fläskkarréskivorna, ett lager surkål, återstående potatisskivor, gåsfett, schalottenlök och timjan. Fördela sedan resten av surkålen över. Skölj äpplena, skär dem i tunna skivor och täck slutligen surkålen med ett överlappande lager äppelskivor. Lämna en liten cirkel på ca 3-4 av surkålen fri. Stick ned kanelstången här och häll äppeljuice och gin i mitten, på surkålen som inte är övertäckt.

› Lägg Cast Iron Dutch Ovens lock på grytan, ställ på gallret och stäng locket på EGGet. Sänk temperaturen till 130 °C genom att stänga luftspjället och metalltoppen något. Tillaga surkålsgrytan i 4 timmar. Ta bort Cast Iron Dutch Ovens lock, så att surkålsgrytan får den goda Big Green Egg-smaken och tillaga ytterligare 30 minuter.

ALGARVES

RENA SMAKER



Algarve är kanske Portugals mest kända region, men vad man serverar där är måhända mindre känt. Naturligtvis tänker man direkt på fisk och skaldjur. Men Algarves autentiska kök har mycket mer att erbjuda. Lämna turiststråken bakom dig, och upplev traditionellt enkel, genuin och autentisk matlagning, baserad på färska råvaror. Upptäck Algarves rena smaker!

Rätt ska vara rätt. Visst kan man hitta bra restauranger i Algarves populära badorter. Mellan barerna, klubbarna och souvenirbutikerna går det att hitta bra matställen där man kan prova Algarves traditionella rätter. Om du besöker Algarves outforskade inland, hittar du dem alltid på menyn, i restauranger och hemma hos lokalbefolkningen. Och ibland tillagas dessa rätter på Big Green Egg, som hemma hos Maria do Rosário och António Farrajota.

Gammalt familjegods

Maria och António bor i Santa Bárbara de Nexe på lantegendomen Os Agostos, ett gammalt familjegods som en gång var olivoljepresseri. Förutom boningshuset, ett stort gästhus, det gamla presseriet och några uthus, finns ett vackert, renoverat kapell som kommer väl till hands för dagens verksamhet på gården. Os Agostos går nämligen att hyra för bröllop. När ceremonin väl är avklarad och festen drar igång, kommer Big Green Egg in i bilden. Den används ofta för att servera de mest utsökta läckerheterna till gästerna. Och när man inte har några gäster, används Big Green Egg regelbundet av familjen.

Egenodlat

För att presentera oss för Algarves kök, åker Maria tillsammans med väninnan Paula på inköpsresa till den närbelägna staden Loulé. De struntar i den stora livsmedelsbutiken, och åker i stället till stadens saluhall. Under tiden berättar Maria om det lokala köket: ”I norra Portugal äter man framför allt fisk, här i söder har vi en helt annan matkultur. Naturligtvis lagar vi även mycket fisk, men vi har även otroligt mycket grönsaker på menyn. Då Algarve sedan gammalt är en fattig region, odlar människorna ofta sina egna grönsaker. I olika traditionella rätter används även gammalt bröd och ägg, som i brödsoppa med pocherade ägg. Invånarna hade och har ofta ett par hönor som sprätter runt huset, och saknar därför inte ägg och soppan är mycket god och närande. I inlandet serveras även grytor gjorda på get-, lamm eller fläskkött, i allmänhet tillagade med det lokala vinet. Och stuvade getlår är en riktig festmåltid här, som serveras vid speciella tillfällen. I stället för getlår kan man även använda lammlår. Detta är lika gott, särskilt om de tillagas på Big Green Egg!”

Portugisiska sjöfarare

Vad som är särskilt slående förutom de lokala ingredienserna, är att man använder så mycket örter och kryddor. Maria har en logisk förklaring till detta: ”Användningen av örter och kryddor i vårt kök kommer från de portugisiska sjöfararna som tog med sig dem hem för hundratals år sedan. Tack vare vår närhet till havet äter vi inte bara fisk, Portugal är även en sjöfartsnation.” Under tiden har vi kommit fram till saluhallen i Loulé, där vi bland annat ska köpa grönsaker, kött och bröd. ”Egentligen ska man komma hit på lördagar”, berättar Maria. ”Då är utbudet ännu större. Runtom i saluhallen finns stånd, där landsbygdsbor säljer sina varor. Det är allt från frukt och grönsaker till ägg och hemgjorda produkter.”

Dias de Aromas

Ett fint getlår saknas fortfarande, men efter ett stopp hos en slaktare, som ligger utanför saluhallen, ordnas även detta. Ett telefonsamtal från slaktaren till en närliggande getgård är allt som krävs; nästa dag har han getlåret i butiken. Det enda som saknas är fisk och fina, färska örter. Och det finns en anledning till detta. Planen är nämligen att besöka fiskesamhället Olhão och Paula har goda kontakter med örtagården Dias de Aromas (aromatiska dagar, red) i São Brás de Alportel. Egentligen säljer de inte örter till privatpersoner, men vänskapen med Paula gör underverk. Vitor Rita visar oss runt på plantskolan, där många andra örter odlas förutom den koriander och persilja som vi behöver, bland annat absint, timjan och citronverbena, men där det även finns ett kardemummaträd och ett gammalt johannesbrödträd. Kardemummakapslarna torkas för att sedan säljas och även baljorna från johannesbrödträdet är en ingrediens som ofta används i rätter här.

Plantskola med en vision

”I år började vi med rundvisningar på plantskolan”, berättar Vitor. ”Vi vill gärna visa unga människor hur örter odlas. Under rundvisningen på plantskolan, får de bekanta sig med örterna och deras medicinska egenskaper och när visningen är slut får de en kopp te gjort på klotamarant. En blomma som vi odlar här och som vi torkar och gör ett te på som fuktar strupen.”

Bakom plantskolan finns en fin vision. Odlingen är helt ekologisk. Det nödvändiga vattnet hämtas från en källa och energin kommer från solpaneler. För fyra år sedan bestämde sig ägaren Laura Dias Mendonça att starta plantskolan, marken ägdes redan av familjen, men man hade inte gjort någonting med den under 60 år. Och redan från början var projektet en stor framgång. Vitor: ”Odlingen är endast 3 hektar, så vi har ingen massproduktion. Det första året sålde vi endast torkade örter och under det andra året började vi även leverera färska örter till hotell- och restaurangbranschen. Idag är efterfrågan större än utbudet.” Kvaliteten är exceptionell. Örterna odlas i ett växthus och sätts sedan ut på friland.

”Därför är risken större, men eftersom örterna växer på friland, är de mycket starkare och mindre känsliga för temperatursvängningar, vilket gynnar kvaliteten och hållbarheten efter skörden”, avslutar Vitor.

Plocka ostron

Nästa morgon är det dags att bege sig till hamnen i Olhão tidigt på morgonen för att vara på plats när fiskebåtarna förtöjer. Olhão är Algarves största fiskehamn och det är ett vackert skådespel att se fångsten lossas. Färsk fisk, i gigantiskt utbud, säljs i en av de två saluhallarna på kajen. Den andra hallen är avsedd för andra färska produkter. Efter att ha inhandlat fin torsk, havsabborre och musslor, kör vi vidare genom Parque Natural da Ria Formosa, mot Tavira. På vägen ser vi fiskande ortsbor och Paula berättar att detta är en populär fritidssysselsättning, precis som ostronplockning vid ebb. Lite senare passerar vi små fiskebodar där gamla fiskare knyter korgar och fiskenät. Algarves kök syns tydligt på gatorna.

Algarves vita guld

Och så har vi kommit fram till Tavira, byn som har 40 kyrkor, där många övervintrare har sina husbilar och där salt utvinns. ”Naturligtvis har alla salt, men Algarve är verkligen känt för sitt salt. Det är Algarves vita guld. Och när vi pratar om salt, då menar vi havssalt. Här på Rui Simeão finns 11 hektar saliner, som producerar 2 miljoner kilo havssalt och 30 000 kg fleur de sel, eller flor de sal som det heter på portugisiska. Havssalt och fleur de sel förväxlas ofta, men det är en stor skillnad. När havsvattnet dunstar från salinerna, utvinns först det övre lagret kristalliserat salt. Detta har en mycket fin kristallstruktur och är fleur de sel. Det undre lagret har en grövre struktur och är vanligt havssalt.” Nu har det blivit hög tid att åka tillbaka till Os Agostos och prova Algarves rena smaker. António ringde precis och berättade att han och vännen Nuno redan har tänt grillkolen i Big Green Egg...

BRÖDSOPPA

För 4 personer

havssalt
4 färska ägg, rumstempererade
500 g torsk med skinn
20 ml ättika
6 vitlöksklyftor
½ knippe koriander
100 ml olivolja
4 skivor gammalt vitt bröd

Du behöver:
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Dutch Oven

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 150-160 °C. Koka upp en stor kastrull med vatten och ättika på spisen. Sänk värmen, knäck ett ägg i en soppslev och sänk försiktigt ned i vattnet. Gör detsamma med resten av äggen och pochera dem i ca 4 minuter. Ta upp de pocherade äggen med en hålslev ur kastrullen och låt dem svalna på en tallrik.

› Häll 1 liter vatten i Cast Iron Dutch Oven och tillsätt torsk och havssalt efter smak. Ställ Dutch Oven på gallret i EGGet, stäng locket och låt koka upp. Pochera torsken i ca 5 minuter. Ta upp Dutch Oven ur EGGet, ta upp torsken ur buljongen som har uppstått. Sätt locket på Cast Iron Dutch Oven så att buljongen håller sig varm.

› Justera temperaturen i EGGet till 180 °C. Skala vitlöken och hacka den fint. Plocka korianderbladen och finhacka. Blanda en fjärdedel av vitlök och koriander med olivolja och pensla brödskivorna med blandningen på båda sidor. Låt torsken svalna lite och dela i stora bitar. Tillsätt resten av vitlöken och koriandern i buljongen i Dutch Oven. Krydda med havssalt och peppar.

› Grilla brödet snabbt på båda sidor på gallret i Big Green Egg. Lägg en skiva bröd och ett pocherat ägg ovanpå i varje djup tallrik och servera soppan i tallrikarna.

STUVADE GETLÅR
MED ROSTAD POTATIS

För 4 personer

2 get- (eller lamm)lår om 600 g
2 lökar
4 vitlöksklyftor
1 knippe bladpersilja
8 lagerblad
1 röd paprika
1 kg Rosevalpotatis
300 ml vitt vin
100 g smör

Till marinaden:
2 lökar
4 vitlöksklyftor
200 g späck
2 msk milt paprikapulver

Du behöver:
- Rectangular Drip Pan
- convEGGtor
- Dual Probe Remote Thermometer

Två dagar i förväg

› Skala lök och vitlök till marinaden. Skär späcket i tärningar. Lägg alla ingredienser till marinaden i en matberedare och mixa till en slät blandning. Smörj getlåren ordentligt med marinaden och marinera övertäckta i kylskåpet över natten.

Dagen innan

› Skala lök och vitlök. Skär löken i ringar och finhacka vitlöken. Fördela i Rectangular Drip Pan och lägg getlåren ovanpå. Spara 4 persiljekvistar till garnering. Plocka bladen från resten av persiljan, hacka fint och fördela med lagerbladen över getlåren. Täck över och ställ i kylskåpet 24 timmar.

› Ytterligare en dag senare, tänd grillkolen i Big Green Egg och värm EGGet till 160 °C. Lägg paprikan på den glödande grillkolen, stäng locket och rosta i ca 10 minuter. Vänd paprikan regelbundet så att den blir jämt svartbränd. Ta upp paprikan ur EGGet och slå in i aluminiumfolie.

› Placera convEGGtorn och det rostfria gallret i EGGet och värm till 180 °C. Tvätta potatisen, klappa dem torra och skär i stora klyftor. Lägg potatisklyftorna runt getlåren i Rectangular Drip Pan. Häll det vita vinet över getlåren och krydda lår och potatis med salt och peppar. Tärna smöret och fördela över låren och potatisklyftorna.

› Ställ Rectangular Drip Pan på gallret. Stick in kärntermometerns sond i köttets kärna (var försiktig så att den inte kommer i kontakt med benet) och stäng locket på EGGet. Ställ in kärntermometerns temperatur på 50 °C och stek getlåren tills temperaturen är nådd och potatisklyftorna är rostade. Ös getlåren och potatisklyftorna regelbundet med vätskan från Drip Pan.

› Skala den rostade paprikan. Dela på mitten och ta bort stjälk och fröfästen. Strimla fruktköttet och lägg dem i Drip Pan strax innan getlåren når den inställda kärntemperaturen. Plocka bladen av persiljan som du sparat.

› Ta upp Drip Pan ur EGGet. Skär getlårsköttet i fina skivor och lägg upp på tallrikar tillsammans med potatisklyftorna och paprikastrimlorna. Strö över persilja och servera med lite sky från Drip Pan.

LAGA MER MAT MED ANVÄNDBARA TILLBEHÖR!

Det är inte bara Big Green Egg som är unikt, utbudet av tillbehör är också ojämförligt stort. Det finns nu mer än 130 olika tillbehör, allt från praktiska prylar till användbara redskap som gör det ännu roligare och lättare att laga mat med Big Green Egg, och som dessutom gör ditt EGG mer mångsidigt! Du finner ett urval ur sortimentet nedan. Hela utbudet finns på biggreenegg.eu

Dual Probe Remote Thermometer
En digital termometer som består av sändare och mottagare med dubbla funktioner. Den här trådlösa termometern mäter nämligen samtidigt med en grads noggrannhet ingrediensens kärntemperatur och lufttemperaturen i Big Green Egg eller kärntemperaturen i två olika ingredienser. Kärntemperaturer för nöt-, kalv-, lamm- och fläskkött, fågel, fisk och diverse vilt som exempelvis hjort, älg, kanin och anka är förprogrammerade, men kan också justeras och sparas efter eget tycke och smak. Med mottagaren inom räckhåll kan du när som helst avläsa de aktuella temperaturerna inom 90 meters avstånd. Har den önskade kärntemperaturen nåtts? Då lyder en signal från mottagaren till Dual Probe Wireless Remote Thermometer. Temperaturgivarna av rostfritt stål klarar temperaturer upp till 380 °C och termometern mäter temperaturer mellan 0 och 300 °C.

Deep Dish Pizza Stone
Deep Dish Pizza Stone är en praktisk, keramisk sten med en funktionell, förhöjd ytterkant. Tack vare den kan du inte bara använda den för att grädda pizzor utan även som paj- eller sockerkaksform samt för tillagning av lasagne eller bröd. Keramikens perfekta värmefördelning garanterar en jämn tillagning. Deep Dish Pizza Stone har en diameter på 36 cm och är 5 cm hög.

PORTUGISISK GRYTA

MED FLÄSKKÖTT OCH MUSSLOR

För 6 personer

1 kg fläskkarré
2 tsk paprikapulver
1 msk havssalt
350 ml torrt, vitt vin
2 vitlöksklyftor
4 lagerblad
1 msk olivolja
1 kg musslor, som venusmusslor, små musslor eller hjärtmusslor
½ knippe persilja

Du behöver:
- Cast Iron Dutch Oven
- convEGGtor

Skär fläskkarrén i tärningar om ca 2 cm och lägg i en skål. Blanda paprikapulver, havssalt och ½ tesked peppar med vinet och häll över köttet. Skala och dela vitlöken och tillsätt tillsammans med lagerbladen i skålen med kött. Blanda ordentligt och marinera i minst 6 timmar i kylskåpet. Rör om köttet då och då.

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 200 °C. Häll köttet i ett durkslag och ta till vara på marinaden. Badda köttet med hushållspapper.

Värm Cast Iron Dutch Oven med olivolja, med stängt lock, på gallret i EGGet. Tillsätt köttet och bryn det runt om. Ta upp köttet ur grytan. Häll marinaden i grytan, stäng locket på EGGet och låt marinaden koka upp. Skrapa bort eventuella kvarblivna köttbitar med en träslev och låt marinaden reducera till en tredjedel.

Ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet. Ta bort gallret, placera convEGGtorn och lägg tillbaka gallret. Ställ tillbaka Cast Iron Dutch Oven och tillsätt köttet igen. Stäng locket och justera temperaturen i EGGet till 120 °C. Låt köttet sjuda 1-2 timmar på svag värme tills det är klart. Rör om då och då och tillsätt lite vin om marinaden har reducerat för mycket. Skölj musslorna och kasta öppna eller skadade exemplar. Plocka bladen från persiljan och hacka fint.

Tillsätt musslorna, stäng locket på EGGet och tillaga i ca 10 minuter tills musslorna har öppnat sig. Strö persilja över grytan och servera direkt.

PASTÉIS DE NATA

10 stycken

275 g färsk smördeg (på rulle)
1 vaniljstång
300 ml grädde
150 g socker
1 strimla citronskal
4 äggulor
40 g mjöl
4 msk florsocker
2 tsk kanel

Du behöver:
- convEGGtor
- Flat Baking Stone

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtorn, standardgallret och Flat Baking Stone, till 220 °C.

Rulla ut smördegen med pappret skär i 10 lika stora bitar. Lägg varje bit i en pastéis de nata-form (eller använd en muffinsplåt för 10 muffins). Doppa tummarna i vatten och tryck ut degen så att formen är helt klädd. Detta gör du enklast genom att vrida formen. Upprepa med övriga formar och doppa tummarna i vatten regelbundet.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur innehållet. Lägg innehållet och stången, tillsammans med grädde, hälften av sockret och citronskalsstrimlan i en kastrull och koka upp på spisen. Ta bort kastrullen från värmen och avlägsna vaniljstång och citronskal.

Vispa äggulorna med resten av sockret och mjölet i en bunke. Rör ned 2 rejäla matskedar av den varma grädden i äggsmeten och rör sedan ned äggsmeten i den varma grädden. Ställ tillbaka kastrullen på en inte alltför hög värme (för att förhindra att äggulorna stelnar för snabbt) och värm under omrörning tills smeten börjar tjockna.

Fördela den heta blandningen i de klädda formarna. Ställ dem på Flat Baking Stone, stäng locket på EGGet och grädda pastéis de nata ca 30-40 minuter tills ovansidan är mörkbrun. Blanda florsocker och kanel och häll i en ströare.

Ta upp pastéis de nata ur EGGet, låt dem svalna något och avlägsna från formarna. Strö över florsockerblandningen och servera kakorna ljumma.

convEGGtor®
Den keramiska convEGGtor fungerar som en värmesköld så att maten inte utsätts för värmestrålningen från glöden. Detta betyder att maten tillagas med indirekt värme på samma sätt som i en ugn. Det är en idealisk tillagningsmetod för alla ”ugnsrätter”, tillagning av känsliga ingredienser, tillagning vid låg temperatur och vid användning av Cast Iron Dutch Oven. convEGGtor kan kombineras med Flat Baking Stone som du kan använda för att baka härligt bröd eller pizza med en härligt frasig botten. *Finns för alla modeller.*

Flat Baking Stone
Med Flat Baking Stone på gallret i Big Green Egg är det lätt att baka fantastiskt gott bröd med en knaprig yta och pizza med en tunn, frasig botten. Denna praktiska sten säljs också som Half Moon Baking Stone, en platt, halvcirkelformad sten (finns för modellerna Large och XLarge), för att exempelvis baka småbröd medan du samtidigt grillar kött eller för att varmhålla en gryta eller redan tillagade ingredienser. *Finns för modellerna Medium t.o.m. XLarge (också lämplig för XXLarge).*

Cast Iron Sauce Pot med Basting Brush
Detta set är egentligen oumbärligt om du gillar att laga mat utomhus. Denna gjutjärnskastrull är perfekt att använda för att till exempel smälta smör i eller värma sås eller marinad i på Big Green Eggs galler. Då gjutjärnet håller kvar värmen bra, förblir kastrullens innehåll varmt länge, även när den inte längre står på EGGets galler. Handtaget på den värme- och diskmaskinbeständiga, avtagbara silikonpenseln passar precis i kastrullens handtag, eventuella rester kan på så sätt droppa ned i kastrullen.

>> Läs mer på sida 18

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.

Big Green Eggs naturliga grillkol består av en blandning av ekträ och hickory – den perfekta blandningen! De stora bitarna brinner länge och genererar, till skillnad från många andra sorters grillkol, ovanligt lite aska och ger en subtil röksmak. En mängd grillkol ger en konstant temperatur under i genomsnitt 8-10 timmar.

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

Med hjälp av den keramiska convEGGtor omvandlar du Big Green Egg snabbt och lätt till en ugn. Värmeskölden sörjer för att grillkolen inte avger någon direkt värme mot maten vilket är idealiskt för tillagning av delikatare ingredienser eller för slow cooking. Om du dessutom använder Flat Baking Stone 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 även sina kunder en begränsad livstids garanti på material och konstruktioner i EGG-grillens 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 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**

Mini levereras som standard utan EGG Carrier

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**

FÖR UNDERHÅLL OCH ANVÄNDNING

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.

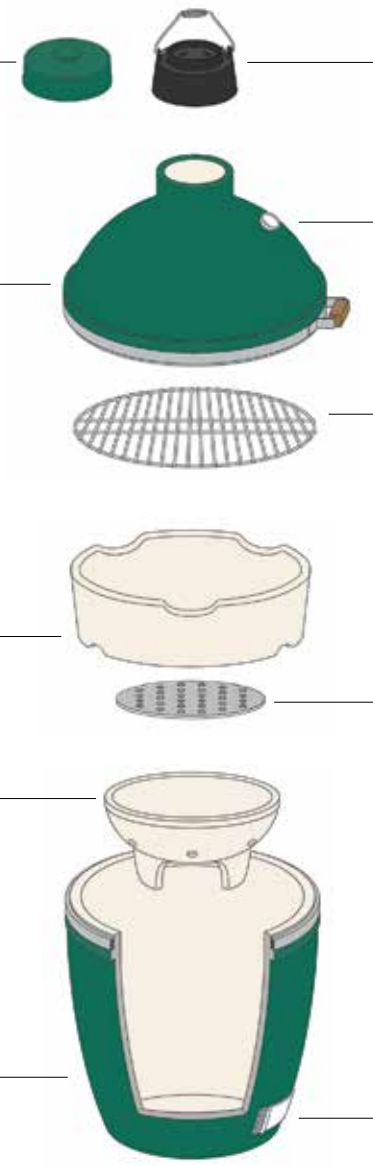
4 Tillbringar du helst en kall, vintrig dag framför öppna spisen? Även då kan du laga goda rätter på Big Green Egg. När du till exempel lagar en god gryta eller soppa i Cast Iron Dutch Oven i Big Green Egg, behöver du inte oroa dig för den. Eller tänk till exempel på en stor bit fint kött. Med Dual Probe 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 Sverige / Twitter: @biggreeneggeu).

ÖVERSIKT BIG GREEN EGG

SOLID KVALITET. ÖVERLÄGSEN KERAMIK. ALLTID ANVÄNDBAR



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**

GOTT OCH VEGETARISKT!

Big Green Egg används ofta för att tillaga fina kött- eller fiskbitar, ofta i kombination med grönsaker. Men du kan lika enkelt laga goda och vegetariska rätter på Big Green Egg. De många tillagningsteknikerna erbjuder gott om möjligheter och gör grönsakerna extra goda.

GRILLAD PURJOLÖK MED RUCCOLAPESTO OCH PARMESANOST

För 4 personer

150 g skalade hasselnötter
2 (inte alltför tjocka) purjolökar
200 + 50 g ruccola
100 g parmesanost
200 ml kallpressad olivolja
¼ knippe persilja
100 ml olivolja

Du behöver:
- convEGGtor
- Rectangular eller Round Drip Pan
- EGGmitt
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter

❯ Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtorn och gallret till 160 °C. Lägg hasselnötterna i Drip Pan, ställ på gallret i EGGet och stäng locket. Rosta hasselnötterna i ca 20 minuter.

❯ Skär bort purjolökens mörkgröna blast och dela dem på längden ned till roten. Dela inte roten. Skölj purjolöken två gånger i ljummet vatten. Koka upp en stor kastrull med lättsaltat vatten. Lägg i purjolöken och koka den mjuk i ca 6 minuter. Häll av och låt svalna på en tallrik.

❯ Ta upp Drip Pan ur EGGet med EGGmitt och låt hasselnötterna svalna. Ta upp gallret och convEGGtorn och lägg i Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter i EGGet. Stäng locket och justera temperaturen i EGGet till 180 ºC.

❯ Till ruccolapeston, lägg 200 g ruccola och 100 g av de rostade hasselnötterna i en matberedare med hackkniv. Riv hälften av parmesanosten över och tillsätt den kallpressade olivoljan. Kör till en fin pesto och krydda med salt och peppar. Hacka resterande hasselnötter grovt till garnering. Plocka bladen från persiljan och hacka fint.

❯ Tryck försiktigt ut resterande kokspad ur purjolöken och pensla med olivolja. Lägg purjolöken på gallret och grilla 2-3 minuter på varje sida.

❯ Ta upp purjolöken ur EGGet. Skär bort roten och skär purjolöken i ca 5 cm långa bitar. Lägg de grillade purjolöksbitarna i en skål och strö över 50 g ruccola och de grovhackade hasselnötterna. Riv resten av parmesanosten över och ringla över lite pesto. Servera återstående pesto i en skål bredvid.

Tips
Du kan göra en större sats pesto än du behöver till detta recept. Förvara i högst en vecka i en ren, försluten burk i kylskåpet.

ROSTAD KRONÄRTSKOCKA MED PIKANT SALSA VERDE

För 6 personer

6 kronärtskockor

För salsa verde:
1 vitlöksklyfta
1 rödlök
1 röd chilipeppar
30 st kapris
1 citron
1 knippe vattenkrasse
1 knippe bladpersilja
5 kvistar dragon
½ knippe basilika
300 ml kallpressad olivolja

Du behöver:
- Cast Iron Grid

❯ Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 180 °C. Skär ett snitt i kronärtskockornas stjälkar så nära undersidan som möjligt. Bryt av dem försiktigt så att även trådarna tas bort. Skär bort toppen av kronärtskockorna ca 3 cm från undersidan med en tandad kniv.

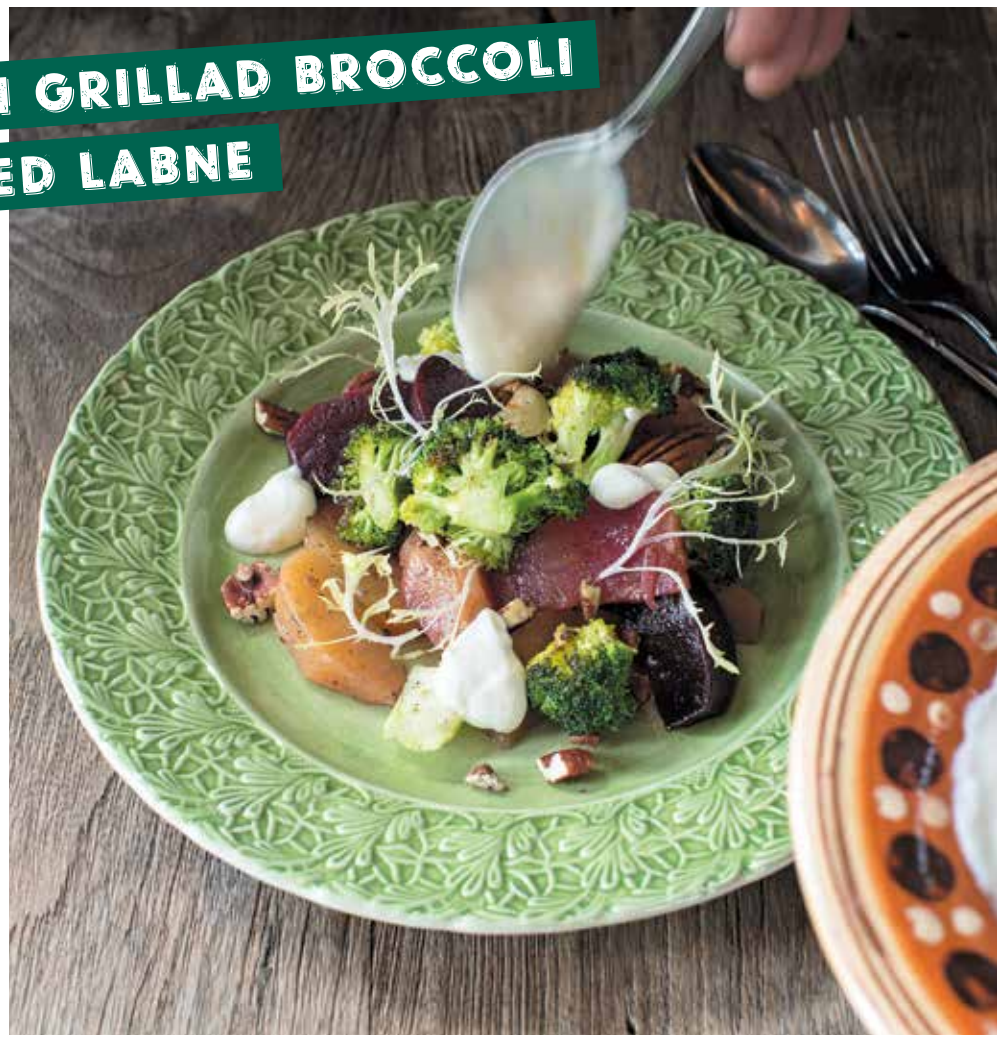
❯ Ställ kronärtskockorna på sidan på gallret och stäng locket på EGGet. Rosta kronärtskockorna 40-50 minuter.

❯ Till salsa verden, skala vitlöken och skär i stora bitar. Skala och finhacka rödlöken. Dela chilipepparn, ta bort stjälken och fröna och skär i strimlor. Låt kaprisen rinna av och hacka grovt. Pressa citronen.

❯ Ta bort de tjockaste stjälkarna på örterna och finhacka dem med vitlöken i matberedaren. Häll i den kallpressade olivoljan samtidigt som matberedaren är igång tills du får en slät och fin sås. Kör inte matberedaren längre än nödvändigt, då kan örterna bli bruna. Häll såsen i en skål och tillsätt rödlök, chilipeppar, kapris och citronsaft. Krydda med salt och peppar.

❯ Ta upp de rostade kronärtskockorna ur EGGet. Lägg i en skål eller lägg varje kronärtskocka på en tallrik. Plocka bladen och njut av den goda, rostade kronärtskocksbottnen med den pikanta såsen.

SALLAD PÅ ROSTADE BETOR OCH GRILLAD BROCCOLI MED LABNE



För 4 personer

75 g valnötter
2 rödbetor
2 gulbetor
2 polkabetor
3 rosmarinkvistar
6 vitlöksklyftor
12 kvistar timjan
havssalt
olivolja
1 broccoli
vita delen av ¼ frisésallatshuvud

För labne:
2 citroner
300 ml grekisk yoghurt
100 ml olivolja

Du behöver:
- convEGGtor
- Rectangular eller Round Drip Pan
- EGGmitt
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter
- Cast Iron Griddle Half Moon

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtorn och gallret till 160 °C. Lägg valnötterna i Drip Pan, ställ på gallret i EGGet och stäng locket. Rosta valnötterna i ca 20 minuter.

› Gör i ordning sex ark aluminiumfolie. Skölj av betorna ordentligt i ljummet vatten och torka dem lätt. Repa rosmarinbladen. Skala vitlöken och skär i skivor. Lägg två kvistar timjan, en sjättedel av rosmarinbladen, skivorna från en vitlöksklyfta och en beta på varje ark aluminiumfolie. Krydda med havssalt och nymalen peppar och ringla lite olivolja över. Slå in betorna i folie, lämna en springa öppen på paketens ovansida, så att de får Big Green Egg-smaken.

› Ta upp Drip Pan ur EGGet med EGGmitt och låt valnötterna svalna. Ta upp gallret och convEGGtorn och lägg i Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter i EGGet. Lägg Cast Iron Griddle Half Moon (med den räfflade sidan upp) på gallret.

› Lägg betorna på Cast Iron Grid, stäng EGGets lock och justera temperaturen till 180 °C. Rosta betorna i ca 60 minuter tills de är mjuka och färdiga. Detta kontrollerar du genom att sticka spetsen av en tunn kniv i betan. Gör såsen under tiden. Pressa citronerna och blanda med yoghurt, 100 ml olivolja och krydda med salt och peppar. Förvara övertäckt i kylskåpet fram till servering. Skär broccolin i buketter. Krydda med salt och peppar och ringla olivolja över. Grovhacka valnötterna och blocka bladen från frisésallaten.

› Lägg broccolibuketterna på Cast Iron Griddle Half Moon och ta bort betorna från gallret. Grilla broccolibuketterna ca 5 minuter på varje sida tills de har fått en fin färg och är al dente. Ta försiktigt bort folien från betorna och låt dem svalna något. Ta bort skalet och skär betorna i fina klyftor.

› Lägg upp betklyftorna, den grillade broccolin och frisésallaten på tallrikarna och strö över de grovhackade valnötterna. Ringla lite labne över och servera resten av såsen i en skål bredvid.

"BRA MEDICIN SMAKAR ALLTID BESKT"

Detta är ett gammalt japanskt ordspråk. Hela ämnesomsättningen gynnas när kroppen får i sig tillräckligt med bitterämnen. Tidigare förekom bitterämnen oftare i många olika grönsaker, frukter och örter. Dessvärre har dessa ämnen till stor del försvunnit på grund av moderna produktionsmetoder. Därför är vi inte längre vana vid den beska smaken.

Sötare smaker har utvecklats, bland annat tack vare välståndet. Detta belönades av konsumenterna genom köp i stora mängder. Samtidigt har moderna jordbruksmetoder medfört stora kvalitetsförändringar (läs smakförändringar). Växter producerar bitterämnen som försvar mot bakterier och svampar. När växter besprutas med kemiska bekämpningsmedel, blir grödorna för lata för att själva producera motmedel. Genom att använda bekämpningsmedel tar vi över en funktion av grödans naturliga försvar mot inkräktare. Ingripandet i denna växtprocess har naturligtvis följder, vi kan inte lura naturen. Detta är anledningen till att endast ekologiskt odlade grönsaker och frukter fortfarande kan innehålla stora mängder bitterämnen.

Det sätt på vilket människor upplever en bitter smak är delvis genetiskt. Vissa upplever en bitter smak häftigare än andra. Men det är även en fråga om att lära sig att tycka om och vänja sig vid smaken. Små barn äter numera till exempel oliver, medan många vuxna aldrig kom i kontakt med oliver tidigare. Variationen fanns inte och vi åt mycket enklare. I dag äter vi mat från hela världen, så kallad fusion, tack vare den smältdegel av olika kulturer som finns sida vid sida över hela världen samt eftersom vi reser mycket mer i dag. Vilken vinst!

Genom att använda grönsaker, frukt och örter med en bitter smak, balanseras, eller återställs, smaklökarna igen. Beska aktiverar matsmältningen med en ökad produktion av saliv, magsyra och galla. Maten bryts på så sätt ned bättre och snabbare. Den garanterar dessutom en snabb mättnadskänsla. Vilket betyder att vi inte överäter. Det är inte för inte som berömda örtelixir innehåller många bitterämnen. Beska livsmedels effekt på matsmältningen ger även en optimal tarmflora. Dessutom är bitterämnen mycket basiska, vilket minskar försurningen med åldrandet. Stimulans av munnens och tarmarnas bitterreceptorer ser till att socker tas upp mer gradvis. Detta belastar ämnesomsättningen mindre och vår blodsockernivå blir mindre snabbt för låg. Forskningen har även visat att bitterämnen har egenskaper som skyddar mot cancer.

För att behålla så många bitterämnen som möjligt i ingredienser, är det extremt viktigt hur de tillagas. När grönsaker kokas, försvinner ofta bitterämnena med kokspadet. Därför att det smart att använda kokspadet. Ingrediensens smak bevaras då bättre. Vid tillagning på Big Green Egg, håll tillräckligt avstånd till elden. Grönsaken förblir då intakt, vilket både gynnar smaken och nyttigheten.

Hans van Montfort, läkare och forskare. Yvonne Coolen, gestaltterapeut och mindfulnesscoach
www.cigmtr.nl

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Micha Schäfer
Nobelhart & Schmutzig
Berlin

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®

KOCKENS LOKALANKNYTNING

SMAKA PÅ MICHA SCHÄFERS BERLIN

En av de populäraste städerna när det gäller cityresor är utan tvekan Berlin. En trendig stad med historia och många bra restauranger, där du förmodligen inte tänker på lokala producenter direkt. Tills du har ätit på Speiselokal Nobelhart & Schmutzig, för här arbetar köksmästaren Micha Schäfer och hans team endast med regionala råvaror.

Du ser det allt oftare på restaurangmenyer; köttet köps från en lokal bonde och grönsakerna odlas av en trädgårdsmästare i regionen, ibland speciellt för just den restaurangen. Basingrediensen i de flesta rätter kommer från trakten och kocken känner till produktens ursprung. På Nobelhart & Schmutzig är alla råvaror som används, från trakten. Peppar och andra exotiska kryddar finns inte i köket och inte heller citrusfrukter eller choklad förekommer på menyn. I stället för olivolja, används fin rapsolja från Fläminger Genussland, ett jordbruksföretag som ligger ungefär 8 mil söder om Berlin. Yoghurt köps oftast från Lobetaler Bio Molkerei och salt kommer från Saline Luisenhall. Obehandlad mjölk och grädde, som Micha bland annat använder för att kärna ett gott, syrligt smör, köps hos Piotr Kress. En bonde som endast har tio kor.

Restaurangens hjärta

Nobelhart & Schmutzig är speciell på många sätt. Som aningslös förbipasserande går man under dagen förbi byggnaden på Friedrichstrasse i närheten av Checkpoint Charlie. Nästan ingenting för tankarna till en restaurang. Den inbjuder inte till ett spontant besök. Man måste boka för att få ett bord - och man lagar inte mat à la carte. Alla gäster serveras samma tiorättersmeny, som endast består av lokala produkter. Väl inne på restaurangen överrumplas gästen av en wow-effekt. Köket, som är utrustat med en Big Green Egg, är restaurangens hjärta. Runt om det löper ett fint barbord med plats för 28 personer och för större grupper finns ett separat bord. Inredningen är naturlig, med mycket trä och sten.

Producenter i rampljuset

Billy Wagner är sommelier och ägare och Micha Schäfer basar i köket. På menyn anges vid varje rätt, huvudingrediensens producent. Det är producenten som får stå i rampljuset. På väg för att besöka ett antal producenter, förklarar Micha filosofin kring Nobelhart & Schmutzig: "Billy ville öppna en restaurang där hållbarhet och regionala produkter står i fokus. Hos min förra arbetsgivare, Villa Merton i Frankfurt, lagade man mat enligt samma vision. Det är så jag lagar mat. Vi låter gästerna bekanta sig med lokalproducerade råvaror från Berlinregionen och ser även detta som ett ansvar gentemot våra producenter. Konsumenten står i dag så långt från producenten. I princip kommer alla produkter som vi arbetar med, inom en radie på 200 kilometer från Berlin."

Produktens värde

Vägen hit var lång. Ett år innan Nobelhart & Schmutzig öppnade i februari 2015, flyttade Micha till Berlin för att knyta kontakter med möjliga producenter och testa råvarorna. "Detta är en process som aldrig tar slut", förklarar kocken. "Och det handlar inte bara om vägen hit, ibland måste man även förklara produktens värde för producenten. Den måste uppfylla de rättsliga kraven för att få användas inom hotell- och restaurangbranschen, vilket kan leda till extra kostnader. Jag är villig att betala mer för det, eftersom jag då vet att jag har en bra produkt." Antalet producenter som Micha samarbetar med är enormt. Bara köttet kommer till exempel från ungefär åtta olika bönder. Vissa företag är så små att man bara slaktar en eller två gånger om året. Beställningarna gör Micha själv, men den logistiska delen har lagts ut på entreprenad. Och ibland åker Micha själv ut till producenterna för att upprätthålla kontakten med dem.

Helt självförsörjande

Första stoppen är hos Roberto Vena. Hans Wilde Gärtnerei är speciellt, precis som Roberto själv, som en gång kom till Berlin för att studera klassiska språk. Ladan är av lera och i en trädgård på hans husvagnstak växer mossa och kryddor. "Roberto är nästan helt självförsörjande", berättar Micha. "Det är endast utsäde och diesel som köps.

Annars gör han allting själv, som sin egen tvål och honung. Roberto odlar ekologiskt, men saknar certifikat. Det där bryr jag mig inte om och låter mina sinnen leda mig. Alla mina grönsaker kommer dock inte från Roberto, totalt arbetar jag med ungefär sex grönsaksleverantörer. Jorden norr om Berlin är nämligen sandig och lämpar sig inte för alla produkter. Förutom odlarens kvaliteter påverkar även jordens sammansättning en råvaras smak. Robertos jordärtskocka, en bortglömd grönsak med en lite söt, nötig smak, är fantastisk. Roberto skördar dem först efter frosten, vilket medför att de utvecklar fler naturliga sockerarter. Hans purjolök och rabarber är också fantastiskt goda. Även grönkål och andra kålsorter, örter, äpplen och ibland fruktjuicer kommer oftast från Roberto. Av fermenterad vätska från pilgrenar som växer här, gör jag ibland buljong eller glass.

Fisk på beställning

"När det gäller fisk, är jag hänvisad till sötvattensfisk", fortsätter Micha. "Som tur är finns det ett tiotal sjöar i Müritz National Park med ett bra fiskbestånd. Som man även hanterar med omsorg. Varje år planteras en miljon glasålar ut för att hålla ålbeståndet på en bra nivå. Fisket blir allt mer kommersiellt, små företag försvinner och fisk odlas också. Men det är ingenting som jag

använder. Här fiskas fortfarandet traditionellt med små båtar och näten har stora maskor så att mindre fiskar kan slinka igenom. När det gäller fisk, är det oerhört viktigt att den är färsk. Som tur befinner jag mig i den lyxiga situationen att jag kan beställa vad och hur mycket fisk jag behöver. Den fångas sedan på beställning. Jag misstänker att vi faktiskt serverar den färskaste fisken i Berlin."

Proteinrika örter

Slutligen tar Micha med oss till Müritzhof Lamm & Wild GmbH, där ungefär 600 får betar med sina lamm över cirka 200 hektar. Flockarna består av Texelfår och Suffolkfår, fina köttraser som betar det saftiga gräset som växer här året runt. "Gräset här har ett bra näringsvärde", berättar Micha. "Det är bra jord för djurhållning. Fåren och lammen har gott om utrymme och tillbringar hela året ute. Den skillnaden känner man verkligen på smaken! Herden följer flocken noga. När fåren till exempel är dräktiga och behöver mer protein, då leder han flocken till en del av området där det växer proteinrika örter."

Upplev Berlins smaker

"Allt här sker mycket naturligt", fortsätter kocken. "Vargar och rävar hålls borta av åsnan. Vilda hunddjur är nämligen inte förtjusta i dessa vaktdjur. Även slakten sker på ett mycket avslappnat sätt, så att djuren inte blir stressade. Detta är djurvänligt och gynnar köttsmaken. Tack vare kombinationen av ras, livet som djuren lever och tiden som de får att växa, har köttet en fin marmorering och otroligt mycket smak.

Den smaken vill jag ta fram igen i mina rätter, därför består alltid alla rätter av två till högst fyra huvudingredienser. På så sätt kan gästerna verkligen uppleva Berlins smaker!"

LAMM FRÅN MÜRITZ

MED ROTSELLERICRÈME OCH TALLBARR

Köp lammhals från ett lamm som är 1 år gammalt och har levt ett bra liv. Tallbarren måste plockas i maj och frysas.

För 4 personer

10 g enbär
200 ml rapsolja + extra för att pensla
5 kg rotselleri
1 näve tallbarr
1 lammhals med ben
½ endiv

Du behöver:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter

Extra:
vinstockar (rökträ)

Dagen innan

- Krossa enbären. Lägg tillsammans med rapsolja i en liten kastrull och värm på spisen till 70 °C. Ta bort kastrullen från värmen och låt stå över natten.

Samma dag som maten ska serveras

- Nästa dag, lägg en bit ostduk i en sil och placera den över en skål. Häll oljan i silen. Skala rotsellerin och skär i stora bitar. Pressa saften med hjälp av en råsaftcentrifug och häll genom en sil. Koka upp rotsellerisaften i en kastrull på spisen och låt reducera till en tjock röra. Detta kan ta flera timmar. Ta bort kastrullen från spisen och låt svalna.

- Rör ned den silade oljan lite i taget i rotselleriröran och förvara den uppkomna crèmen i kylskåpet. Finhacka tallbarren i en matberedare och förvara en burk med lock i frysen.

Innan servering

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till högst 190 °C. Skär bort lammköttet från benet och pensla det med lite rapsolja och krydda med salt.

- Lägg köttet på gallret, stäng locket på EGGet och grilla köttet i ca 20 minuter. Vänd köttet var 5:e minut och se till att temperaturen inte överstiger 190 °C. Ta upp köttet ur EGGet, täck löst med aluminiumfolie och låt det vila i 20 minuter. Koka upp en kastrull med lättsaltat vatten på spisen. Plocka och skölj endivbladen.

- Lyft Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter ur EGGet. Lägg 4 till 5 vinstockar på den glödande grillkolen och lägg tillbaka gallret. Grilla lammköttet ca 3 minuter i eldslågorna.

- Ta upp köttet ur EGGet. Blanchera endivbladen några sekunder i det kokande vattnet. Häll av och tryck ut vätskan. Lägg en rågad sked rotsellericrème på varje tallrik. Lägg endivblad bredvid och strö över de finhackade tallbarren. Skär köttet i fina skivor, krydda med salt och lägg upp på tallrikarna. Servera så varmt som möjligt.

FJÄLLRÖDING FRÅN MÜRITZ

MED DILLBLOMMOR

Då fiskfilén förblir rå, är det viktigt att arbeta med mycket färsk fisk, den ska helst inte vara äldre än en dag. Gå till en pålitlig fiskhandlare. Har du svårt att få tag i fjällröding? Använd då öring eller regnbågslax.

För 4 personer

100 g kryddkrassefrön
500 g färskpressad äppeljuice gjord på Elstar-äpplen
½ spetskål
1 näve torkade dillblommor
1 färsk fjällröding om 500 g, rensad

Du behöver:
- Cast Iron Grid

Dagen innan

Häll kryddkrassefröna i en skål. Tillsätt äppeljuicen och låt dra över natten i kylskåpet. Bryt bladen från spetskålshuvudet och skär bort de grova bladnerverna. Skölj bladen och badda torra. Krydda med salt och lägg i en vakuumpåse. Försegla påsen och låt dra över natten. Mal de torkade dillblommarna i en matberedare till ett pulver, sikta i en sil och förvara i en burk med lock.

Innan servering

Fyll eldstadsboxen i Big Green Egg med grillkol till ca 5 cm ovanför kanten och tänd. Det är viktigt att du grillar fiskfiléerna så nära grillkolens glöd som möjligt. Lägg Cast Iron Grid i EGGet och justera EGGets temperatur till 180 °C. Filéa fjällrödingen försiktigt. Låt skinnet vara kvar på filéerna. Ta bort eventuella ben från fiskfiléerna och skär båda filéerna i två lika stora bitar.

Med hjälp av en stekspade, lägg en fiskfilé på gallret i EGGet, grilla 5 till 10 sekunder och ta bort direkt från gallret. Upprepa med resten av filéerna. Dra bort skinnet från fiskfiléerna och krydda dem med lite salt.

Lägg upp en filé på varje tallrik. Lägg en sked blötlagda kryddkrassefrön bredvid och lägg några spetskålblad över. Krydda slutligen med dillblomspulvret.

ROBERTOS JORDÄRTSKOCKA

MED YOGHURTKRÄM

Försök att få tag i jordärtskockor som skördats i slutet av vintern. Som skydd mot frosten har de utvecklat många naturliga sockerarter.

För 4 personer

1 l obehandlad mjölk
1 rågad msk syrlig yoghurt
500 g jordärtskocka
rapsolja

Du behöver:
- convEGGtor
- EGGmitt

Två dagar i förväg

Värm mjölken i en kastrull på spisen till 82 °C. Stäng av plattan och låt svalna till 41 °C. Rör ned yoghurten och låt stå, till exempel i en ugn, 24 timmar i en temperatur på ca 40 °C tills du fått en mjölkblandning med en fast konsistens.

Dagen innan

Lägg en ostduk i ett durkslag och placera över en skål. Häll i mjölkblandningen och låt rinna genom duken i kylskåpet över natten.

Innan servering

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 200 °C. Skölj jordärtskockorna, badda dem torra och pensla med rapsolja. Lägg jordärtskockorna på gallret, stäng locket på EGGet och grilla i ca 20 minuter.

Ta upp jordärtskockorna från gallret. Ta bort gallret och convEGGtor med EGGmitt och lägg tillbaka gallret. Sänk temperaturen i EGGet till 180 °C. Dela jordärtskockorna och lägg tillbaka dem gallret med skalet nedåt. Stäng locket på EGGet och grilla dem i ca 20 minuter. Se till att temperaturen inte stiger, då jordärtskockorna snabbt bränns vid.

Ta upp jordärtskockorna ur EGGet när skalet är krispigt och krydda med salt. Fördela över tallrikarna och lägg en rågad sked yoghurtkräm bredvid.

3x KYCKLING 3x OLIKA SÄTT

Kyckling är en god och mångsidig ingrediens som du kan tillaga på många olika sätt på Big Green Egg. Inte bara genom att till exempel välja en hel kyckling eller bara vissa delar, eller använda en mängd olika smaksättare, som örter och kryddor. Utan även genom att använda de olika matlagningstekniker som en Big Green Egg erbjuder. Ralph de Kok delar några av dessa möjligheter. På detta sätt får du det mesta av dina ingredienser och din Big Green Egg!

CLUB SANDWICH MED RÖKT KYCKLINGBRÖST

Att själv röka ekologisk kycklingfilé är verkligen värt besväret och inte alls svårt. Det är till exempel supergott i en fräsch sallad med mango och getost eller på mackan. I detta fall har jag valt en club sandwich. En kycklingfilé räcker gott och väl till två personer, men om du röker en extra filé, kan du skära den i bitar och till exempel använda i en sallad.

För 2 personer

2 ekologiska kycklingfiléer
grovt havssalt
socker
6 skivor vitt bröd
½ knippe gräslök
1 biologisk limefrukt
3 rågade msk majonnäs
3 rågade msk crème fraîche
¼ rödkålshuvud
¼ isbergssalladshuvud
1 bifftomat
1 kokt ägg
¼ gurka
2 rågade msk grov senap
6 skivor bacon, stekta

Du behöver:
- Apple Wood Chips
- convEGGtor
- Instant Read Digital Thermometer

- Krydda kycklingfiléerna mycket generöst med grovt havssalt och socker. Marinera i kylskåpet i 2-3 timmar.

- Lägg en handfull Apple Wood Chips i blöt. Lägg tre tändblock bland grillkolen och tänd dem. Öppna luftspjället längst ned på den keramiska basen helt och låt EGGets lock vara öppet i 10 minuter. Ta ut filéerna ur kylskåpet och skölj av dem väl. Badda filéerna torra.

- Strö den blötlagda träflisen över glöden, placera convEGGtor och lägg det rostfria gallret i EGGet. Lägg kycklingfiléerna på det, stäng locket omedelbart och stäng ventilationsspjället till ungefär 1½ cm. Öka temperaturen långsamt till 120 °C. Stek kycklingfilén i ungefär 40 minuter tills en kärntemperatur på 75 °C nåtts. Kontrollera detta med Instant Read Digital Thermometer. Ta bort filéerna från gallret och låt dem svalna.

- Rosta under tiden brödskivorna kort på båda sidorna på gallret. Skär gräslöken fint och riv citronen. Blanda gräslök och limeskal med majonnäsen och crème fraîchen. Smaksätt med lite limesaft, salt och peppar. Strimla rödkålen och isbergssalladen fint. Skär tomaten och ägget i skivor och hyvla gurkan. Skär den ena kycklingfilén i tunna skivor, använd den andra kycklingfilén i till exempel en sallad.

- Bred en brödskiva med majonnäsblandningen och lägg på isbergssallad, tomat och stekt bacon. Lägg på nästa skiva, bred med den grova senapen och lägg på gurka, rökt kycklingfilé, rödkål och äggskivor. Bred en tredje brödskiva med majonnäsblandningen och lägg med den bredda sidan på sandwichen. Sätt två träspett i sandwichen och dela diagonalt på mitten. Upprepa med övriga ingredienser för den andra sandwichen.

BEER CAN CHICKEN

En klassiker... Jag får fortfarande många frågor om det här tillagningssättet, därför vill jag visa det igen. Finessen i det här fallet är Radlern som jag använder. Tack vare Radlerns fräscha, söta och citrusliknande smak är rätten en riktig vinnare! Under tillagningen av kycklingen kommer ölen i burken att förångas, vilket gör kycklingen mjuk och saftig inuti. Detta är framför allt viktigt för bröstköttet, då detta i princip inte behöver tillagas lika länge som låren. Det roliga med detta recept är att du bara behöver en halv burk, så se till att din öl är kall!

För 2 personer

1 ekologisk kyckling
olivolja
1 burk Radler (halvfull)
1 ekologisk limefrukt
1 ekologisk citron

Till kryddblandningen:
1 msk svartpeppar
1 msk salt
2 rågade msk paprikapulver
3 rågade msk brunt farinsocker
1 tsk mald kryddnejlika
1 rågad tsk lökpulver
1 rågad tsk spiskummin
1 rågad tsk vitlökspulver
1 rågad tsk chilipulver

Du behöver:
- convEGGtor
- Folding Stainless Beer Can Chicken Roaster
- Round Drip Pan
- EGGmitt

- Tänd grillkolen i Big Green Egg. Placera convEGGtor i EGGet, stäng locket och öka temperaturen till 180 °C. Blanda under tiden alla ingredienserna till kryddblandningen. Lossa skinnet försiktigt från kycklingköttet genom att sticka in fingrarna under skinnet och flytta dem åt höger och vänster. Fördela en del av kryddblandningen mellan skinnet och köttet och massera in ordentligt. Massera även in lite kryddblandning i kycklingens innanmäte. Gnid in kycklingen ordentligt med olivolja och krydda även här med kryddblandningen tills kycklingen är helt täckt.

- Kläm fast den halvfulla burken Radler i Folding Stainless Beer Can Chicken Roaster och placera kycklingen ovanpå. Ställ i Round Drip Pan och placera mitt i convEGGtor. Stäng locket på EGGet och tillaga beer can chicken i 60-70 minuter.

- Ta ut Drip Pan med EGGmitt ur EGGet och riv lite lime- och citronskal över kycklingen innan servering.

HIGH WAY CHICKEN

Det här tillagningssättet har flera namn. Jag har valt ett roligt - du kommer att förstå vad jag menar... Det är en teknik som ofta används i Sydeuropa och sydamerikanska länder: Pollo al Mattone. Knepet är att grilla hela kycklingen i ungefär 30 minuter. För att göra detta, klipper vi upp kycklingen och grillar den platt på ett gjutjärnsgaller under två tunga tegelstenar. Då lägger vi gjutjärnsgallret omvänt i Big Green Egg. Detta för att gallrets spjälor är bredare på undersidan och man då får mer kontaktvärme.

För 2 personer

1 ekologisk kyckling
1 stor röd chilipeppar
4 vitlöksklyftor
1 litet knippe salvia
olivolja
grovt havssalt
1 ekologisk citron
150 g smör

Du behöver:
- Rectangular Drip Pan
- Cast Iron Grid
- EGGmitt

- Klipp bort ryggraden från kycklingen med en fågelsax genom att klippa revbenen på båda sidorna om kotorna. Platta till kycklingen genom att trycka ordentligt med plana händer.

- Ta bort stjälken och fröa ur chilipepparn och skala vitlöken. Skär chilipeppar och vitlök fint. Finhacka 5 salviablad. Lägg kycklingen med skinnsidan nedåt i Rectangular Drip Pan, häll över rikligt med olivolja och krydda med havssalt. Strö över hälften av chilipepparen, vitlöken och salvian och riv hälften av citronskalet över kycklingen. Vänd kycklingen och upprepa med resten av ingredienserna. Pressa en citronhalva över kycklingen. Ställ Drip Pan i kylskåpet och marinera i ca 4 timmar.

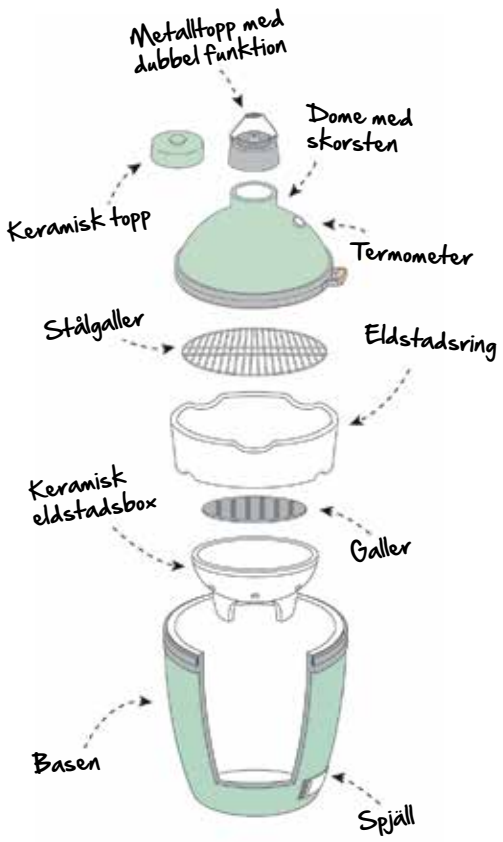
- Tänd grillkolen i Big Green Egg och lägg Cast Iron Grid upp och ned i EGGet. Stäng locket och värm upp EGGet till 165-175 °C. Slå under tiden in två tegelstenar ordentligt i aluminiumfolie och värm dessa på gallret.

- Lägg kycklingen med skinnsidan nedåt på gallret och placera tegelstenarna, med EGGmitt, ovanpå kycklingen. Stäng EGGets lock och grilla i 15-20 minuter tills kycklingen fått en fin gyllenbrun färg.

- Vänd kycklingen, lägg tegelstenarna på nytt ovanpå kycklingen, stäng locket och grilla ytterligare 10-15 minuter tills kycklingen är genomstekt. Finhacka under tiden resterande salviablad och värm med smöret och en stor nypa havssalt i en stekpanna. Häll smöret över kycklingen innan servering.

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 fem centimeter över kanten med träkol. Lägg tre 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	8-9 timme
Fransyska	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 timme
Lax	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Uppställning 3				
Sjuda	2-8 kg	150°C	-	3-4 timme
Köttgryta	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Grönsaksgryta				
Uppställning 4				
Tallagning pä bak				
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.

PRAKTISKA INSTRUKTIONSFILMER

På denna sida finns de grundläggande principerna för att använda Big Green Egg. Men hur gräddar man en god pizza eller ett gott bröd på EGGet? Hur behåller man enkelt kontrollen över temperaturen och hur kan Big Green Egg användas som rökugn? Dessa och många andra frågor besvaras i de sju mycket pedagogiska instruktionsfilmerna "Tända och släcka", "Temperatur reglering", "Direkt grillning", "Indirekt värme", "Rökning", "Laga mat med pizzastenen" samt "Rengöring och underhåll" på **biggreenegg.eu**. Du hittar filmerna under ”instruktioner”.

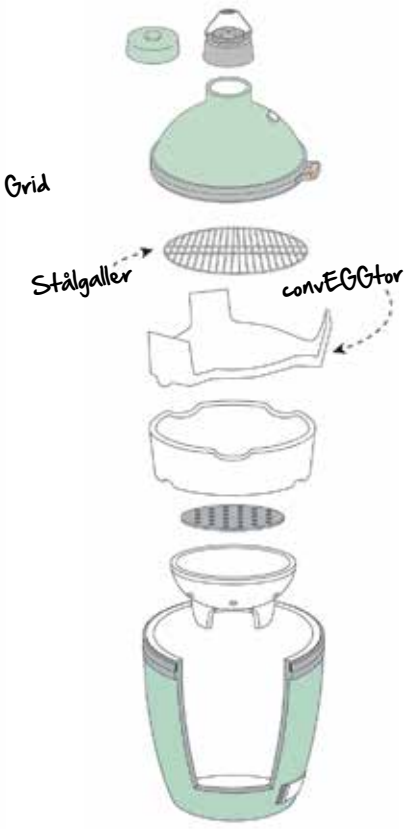
GRUNDUPPSTÄLLNINGAR

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

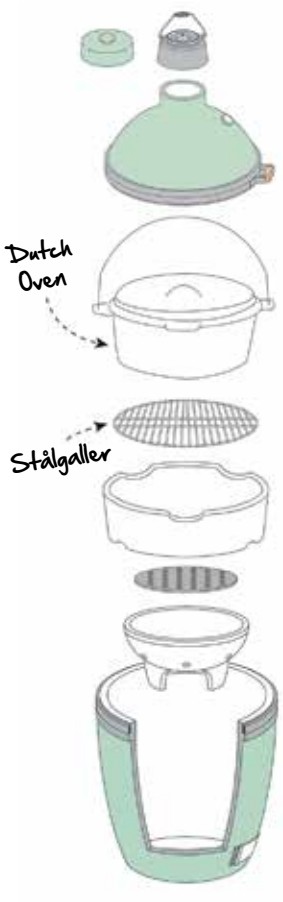
2 convEGGtor & Stålgaller



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

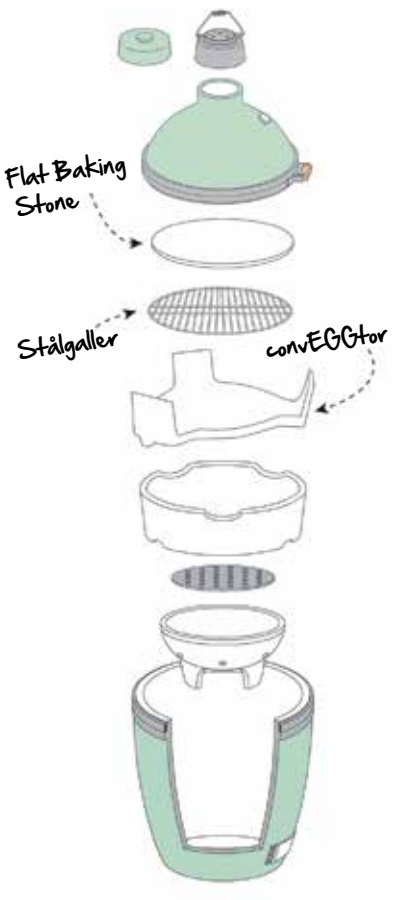
3 Stålgaller & Dutch Oven



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

TRE RÄTTER LAGADE PÅ BIG GREEN EGG

Har du redan lagat en komplett meny på Big Green Egg? Det kan kanske verka svårt att lyckas med rätternas timing så att även du kan njuta av maten tillsammans med familj eller vänner. Men med rätt förberedelser, är det inte så mycket jobb.

Ingredienser
(för 4 personer)

Förrätt: Sallad
4 Little Gem-huvuden
2 portobellosvampar
vita delen av ¼ frisésallatshuvud
50 ml olivolja
200 g pancetta, i skivor som inte är för tunna

För salsa verde:
1 vitlöksklyfta
1 rödlök
30 st kapris
1 citron
1 knippe vattenkrasse
1 knippe bladpersilja
½ knippe körvel
½ knippe basilika
300 ml kallpressad olivolja

Huvudrätt: Köttgryta
500 g entrecote
2 msk mjöl
2 fänkålsstånd
3 rödlökar
5 vitlöksklyftor
3 kvistar timjan
20 st rosmarinblad
100 ml olivolja
300 ml rött vin
1 burk skalade tomater om 400 g

För gremolata:
½ knippe persilja
1 vitlöksklyfta
finrivet skal från 1 citron

Efterrätt: Mandarinkaka
(för 8 personer)
200 g smör, rumstemperatur + extra för att smörja formen
300 + 80 g socker
6 ekologiska mandariner (t.ex. clementiner)
1 ekologisk citron
5 ägg
280 g mandelmjöl
100 g mjöl

För syllabub:
2 ekologiska citroner
30 st rosmarinblad
100 ml vitt vin
100 ml cognac eller vieux
50 g socker
200 ml grädde

Du behöver:
- Cast Iron Dutch Oven
- convEGGtor
- EGGmitt
- Round Drip Pan
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Griddle Half Moon

SALLAD PÅ GRILLAD LITTLE GEM, PORTOBELLO OCH PANCETTA MED SALSA VERDE

FÖRBEREDELSE

Köttgryta

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 200 °C. Skär entrecoten i tärningar om 2 x 2 cm och lägg köttet i en skål. Krydda med salt och peppar och strö över mjölet. Blanda ordentligt så att mjölet fördelas över köttet.

› Ställ Cast Iron Dutch Oven på gallret i EGGet, stäng locket och värm grytan i ca 8 minuter. Skär bort fänkålens blast. Dela stånden och skär halvorna i skivor som är ungefär 0,5 cm tjocka.

Skala löken och skär den i halva ringar. Skala vitlöken och finhacka. Finhacka även timjan och rosmarin.

› Värm olivoljan i Cast Iron Dutch Oven och bryn köttet. Tillsätt fänkål, halva lökringar, vitlök, timjan och rosmarin och deglasera med rött vin. Tillsätt de skalade tomaterna och krydda med lite salt och peppar. Blanda väl. Ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet med EGGmitt. Ta bort gallret, placera convEGGtorn och lägg tillbaka gallret. Ställ tillbaka Cast Iron Dutch Oven och stäng locket på EGGet. Sänk temperaturen i EGGet till 120 °C genom att stänga luftspjället och metalltoppen något. Låt sjuda i 1 timme.

› Till gremolatan, plocka bladen från persiljan och hacka fint. Skala vitlöken och hacka fint. Blanda persilja, vitlök och citronskal och förvara i en försluten burk i kylskåpet fram till servering.

› Efter att Cast Iron Dutch Oven fått sjuda i en timme, täck över med locket och låt köttgrytan sjuda ytterligare ca 3 timmar. Förbered salladen.

Sallad

› Dela sallatshuvudena på längden och krydda snittytan med salt. Skär svampen i skivor som är ungefär 0,5 cm tjocka och krydda även dessa med salt. Förvara övertäckta i kylskåpet fram till tillagning.

› Till salsa verden, skala vitlöken och skär i stora bitar. Skala och finhacka rödlöken. Låt kaprisen rinna av och hacka grovt. Pressa citronen.

› Ta bort de tjockaste stjälkarna på örterna och finhacka dem med vitlöken i matberedaren.

Fortsättning från sida 7

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.

Round Drip Pan
Denna mångfunktionella, runda droppskål kan användas på många olika sätt. Den kan användas till att samla upp fett och annat slags sky från ingredienserna, eller fyllas med lite vatten för att öka luftfuktigheten i Big Green Egg och den kan användas som ett kärl för att värma vätskor. Den har en beläggning som förhindrar att det bränner vid vilket gör det lätt att rengöra pannan, och den gör det också möjligt att använda Round Drip Pan som pajform. Detta är ett mycket populärt tillbehör, framför allt i kombination med Sittin' Chicken/Turkey Ceramic Roaster och Vertical Chicken/Turkey Roaster.

KÖTTGRYTA MED FÄNKÅL, TOMAT OCH GREMOLATA

MANDARINKAKA MED CITRONSYLLABUB

Häll i den kallpressade olivoljan samtidigt som matberedaren är igång tills du får en slät och fin sås. Kör inte matberedaren längre än nödvändigt, då kan örterna bli bruna. Häll såsen i en skål och tillsätt rödlök, kapris och citronsaft. Krydda med salt och peppar och förvara i kylskåpet fram till servering.

Köttgryta

Ta upp grytan ur EGGet och ta bort locket. Krydda om nödvändigt med extra salt och peppar och låt svalna. Förvara övertäckta i kylskåpet fram till tillagning.

Mandarinkaka

- Justera temperaturen i EGGet till 180 °C. Smörj en rund pajform (Ø 28 cm) och klä den med bakplåtspapper. Genom att smörja formen, förblir pappret på plats.

- Lägg smör och 300 g socker i en bunke och blanda med en mixer. Vispa inte luftigt. Riv mandarinernas och citronens skal fint över bunken och rör ned i smörblandningen. Tillsätt ett ägg i taget och när de vispats in helt, tillsätt mandelmjölet. Blanda slutligen ned mjöl och lite salt, så att du får en homogen och tjock smet.

- Fördela smeten i formen. Ställ på gallret och stäng locket på EGGet. Grädda kakan ca 45 minuter tills den är gyllenbrun. Dela mandarinerna och citronen och pressa saften. Lägg, tillsammans med 80 g socker, i en eldfast skål eller kastrull och ställ efter 15 minuter bredvid kakan på gallret i EGGet. Saften ska koka ned till hälften.

- Kontrollera om kakan är klar med en trästicka. Om den är ren när du drar ut den, är kakan klar. Ta upp formen och skålen eller kastrullen med saft ur EGGet med EGGmitt. Pricka kakan med en gaffel och pensla flera gånger med den reducerade saften tills kakan absorberat all saft. Låt kakan svalna i formen och förvara övertäckt i rumstemperatur fram till servering.

- Till syllabuben, ta upp gallret och convEGGtorn ur EGGet med EGGmitt och lägg tillbaka gallret. Öka temperaturen i EGGet igen till 180 °C. Med en potatisskalare, skala tunna remsor citronskal och lägg dem med ca 20 rosmarinblad i Round Drip Pan. Dela citronerna och pressa saften över Drip Pan. Tillsätt vitt vin, cognac eller vieux och socker.

- Ställ Round Drip Pan på EGGet, stäng locket och låt vätskan reducera till ungefär två tredjedelar under 30-40 minuter.

- Ta upp Drip Pan ur EGGet med EGGmitt. Häll innehållet genom en sil och låt svalna. Släck EGGet genom att stänga luftreglaget och metalltoppen eller förbered den för tillagningen av salladen om du ska fortsätta direkt.

- Rör ned grädden i den svalnade vätskan och vispa flikig. Förvara övertäckt i kylskåpet fram till servering.

TILLAGNING

Sallad

- Ta upp gallret och convEGGtorn ur EGGet. Tänd om nödvändigt grillkolen. Värm, med Cast Iron Grid och Cast Iron Griddle Half Moon (med den räfflade sidan upp), till 180 °C. Plocka frisésallatens blad och pensla de delade sallatshuvudena och svampskivorna med olivolja.

- Grill sallatshuvudena ca 10 minuter på gallret, vänd dem efter halva tiden. Grilla svampskivorna ca 3 minuter på gallret, vänd dem efter halva tiden. Knaperstek samtidigt pancettaskivorna i portioner på båda sidor på Cast Iron Griddle Half Moon.

- Ta upp ingredienserna ur EGGet. Dela sallatshuvudena ytterligare en gång på längden och lägg på tallrikarna tillsammans med svampskivor, pancetta och frisésallatsblad. Ringla salsa verde över.

Köttgryta

- Ta upp Cast Iron Griddle Half Moon ur EGGet med EGGmitt. Placera convEGGtorn och gallret och justera temperaturen i EGGet till 120 °C. Ställ Cast Iron Dutch Oven med köttgrytan och locket på, på gallret. Stäng locket på EGGet och värm i ca 30 minuter.

- Ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet och ställ grytan på ett värmetåligt underlag på bordet. Lägg upp lite av köttgrytan på varje tallrik och krydda med gremolata.

Mandarinkaka

- Finhacka resten av rosmarinen (från syllabuben). Skär kakan i bitar och lägg upp på tallrikarna. Lägg en generös sked syllabub över och krydda med den finhackade rosmarinen.

VILL DU HA DIGITALA RECEPT?

Vill du också få de senaste säsongsmenyerna och recepten för Big Green Egg i din brevlåda? Anmäl dig då till Inspiration Today på **biggreenegg.eu**, så att du ständigt får inspiration av de godaste recepten.

Cast Iron Grid
Detta gjutjärnsgaller ger maten en karakteristisk grillsmak och ger dessutom ingredienser som exempelvis grönsaker, kött och fågel ett aptitligt grillmönster. *Säljs för modellerna Mini t.o.m. Large.*

EGGmitt™
EGGmitt har många fördelar jämfört med en vanlig grillvante. Insidan är fodrad med mjuk bomull medan utsidan är tillverkad av eldtåliga och värmeskyddande fiber. Handen, handleden och underarmen är optimalt skyddade. Handsken har separata fingrar och är försedd med ett silikonmönster vilket ger ett mycket bra grepp. EGGmitt tål temperaturer upp till 246 °C och är lämplig både för höger och vänster hand.

Stainless Steel Tool Set
En bra tång, stekspade och silikonpensel är nödvändiga tillbehör när du ska laga mat utomhus. Med detta snygga, tredelade set i rostfritt stål kan du lägga, vända och ta bort ingredienser från Big Green Egg på ett säkert och hygieniskt sätt samt pensla dem med till exempel smör, olja eller sås. Handtagens form ger ett bekvämt grepp och redskapens storlek ger gott om avstånd mellan händerna och grillkolens värme. I setet ingår dessutom en extra pensel (avtagbart huvud). *Alla redskap i detta set kan även köpas separat.*

EN KONDITORS SMAK

Chansen är stor att du regelbundet använder Big Green Egg för att baka eller tillaga en dessert. Om inte, så är det hög tid! För Big Green Egg ger även bakverk extra smak. Big Green Egg tillhör konditorn Hidde de Brabanders standardutrustning, både hemma och på företaget Dreams of Magnolia. Men vad tillför Big Green Egg?

Det behöver Hidde inte fundera på särskilt länge: ”Smak! Förutom det faktum att otroligt många tillagningstekniker är möjliga med en Big Green Egg. Jag ger vissa ingredienser och skapelser en specifik smak genom att använda Big Green Egg i kombination med en viss tillagningsteknik. Den teknik som jag använder mest är rökning. Rökning av bakverk, nötter eller kakaobönor. Min Single Malt Nougat, där jag låter den rökiga smaken av whisky återkomma i nougaten, har en stor del av sin smak att tacka för det faktum att jag rökt mandlarna som jag använder i nougaten på Big Green Egg. Men rök kan även ge söta slutprodukter extra djup. De tillagar man på EGGet och får samtidigt det där djupet.”

Big Green Egg ger alltid en subtil smakaccent, även om rätter bara bakas eller värms. Som Hidde beskriver så fint i sin bok Patisserie. så finns inte denna smak att köpa på burk och den kan endast fås genom tillagning på Big Green Egg.

S’MORES

Till 10-15 kex

Till kexen:
190 g mjöl + extra för att mjöla
115 g kallt smör
50 g rörsocker
1 g salt
4 g natriumbikarbonat
8 g honung

Till fyllningen:
75 g mörk choklad (Callebaut 811)
12 g gelatinblad
150 g strösocker
50 g dextros
50 g glukossirap
62 g vatten

Du behöver:
- convEGGtor
- Flat Baking Stone
- EGGmitt

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtorn och gallret, till 170 °C. Ta fram två ark bakplåtspapper med ungefär samma mått som Flat Baking Stone. Till kexen, sikta mjölet över en bunke och skär smöret i tärningar.

- Blanda ned rörsocker, salt och natriumbikarbonat i mjölet. Rör ned honung och knåda slutligen in smöret tills du får en deg. Kavla ut degen på ett mjölat bakbord tills den är ca 2 mm tjock. Tryck ut runda kex med en diameter på ca 7 cm och lägg dem på bakplåtspappren.

- Lägg det första arket bakplåtspapper försiktigt på Flat Baking Stone och ställ på gallret. Stäng locket på EGGet och grädda kexen gyllenbruna i ca 15 minuter. Upprepa med den andra omgången kex. Låt dem svalna. Ta upp Flat Baking Stone, gallret och convEGGtorn ur EGGet med EGGmitt och lägg tillbaka gallret. Stäng locket och justera temperaturen i EGGet till 225 ºC.

- Till fyllningen, bryt chokladen (om nödvändigt) i bitar medan kexen gräddas. Smält chokladen i ett vattenbad. Stryk ut chokladen tunt på ett ark bakplåtspapper med en palettkniv och låt stelna.

- Blötlägg gelatinbladen i vatten till de är mjuka. Koka upp strösocker, dextros, glukossirap och vatten. Ta bort kastrullen från spisen, vrid ur gelatinbladen och lös upp i sockerlagen. Häll blandningen i en bunke, vispa med en mixer tills blandningen bildar fina toppar och häll i en spritspåse.

- Skåra den stelnade chokladen och bryt den i bitar. Se till att bitarna har ungefär samma mått som kexen. Sprid ut hälften av kexen på arbetsbänken och spritsa lite av fyllningen på varje kex. Lägg en bit choklad ovanpå och spritsa en större mängd fyllning ovanpå. Avsluta med ett kex.

- Lägg s’mores-kexen på gallret i EGGet, stäng locket och värm dem i ca 8 minuter.

GLASS

GJORD PÅ ROSTAD APELSIN

För 1 liter glass

ca. 10-15 apelsiner
4 vaniljstänger
100 g strösocker
400 g vatten

Du behöver:
- Rectangular Drip Pan
- EGGmitt

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 170 °C.

› Dela apelsinerna. Lägg så många apelsiner som får plats i Rectangular Drip Pan med snittytan uppåt. Dela två av vaniljstängerna på längden, gröp ur innehållet och fördela det och stängerna över apelsinerna. Ställ Drip Pan på gallret i EGGet, stäng locket och rosta apelsinerna i ca 20 minuter.

› Ta upp Drip Pan ur EGGet med EGGmitt och låt apelsinerna svalna. Upprepa med resten av apelsinerna och vaniljstängerna.

› Pressa saften från apelsinerna och väg upp 500 g saft. Blanda med socker och vatten och kör i en glassmaskin till glass. Om du saknar glassmaskin, kan du ställa blandningen i en grund behållare i frysen tills blandningen har frusit. Rör om regelbundet med en gaffel för att förhindra att glassen kristalliseras.

CHOKLAD-TRYFFLAR

För 20-25 tryfflar

175 g vispgrädde
1 stjärnanis eller 1 kanelstång, valfritt
300 g mjölkchoklad (Callebaut 823)
300 g mandelspån
75 g mörk choklad (Callebaut 811)

Du behöver:
- convEGGtor
- Cast Iron Sauce Pot
- EGGmitt
- Drip Pan

Två dagar i förväg

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtorn och gallret, till 180 °C. Klä en form som är ca 20 x 20 cm med plastfolie.

› Häll grädden, eventuellt med stjärnanis eller kanelstång, i Cast Iron Sauce Pot, ställ på gallret och stäng locket på EGGet. Värm tills grädden kokar. Bryt mjölkchokladen i bitar (om nödvändigt).

› Ta upp Cast Iron Sauce Pot ur EGGet med EGGmitt och häll genom en sil om du lade i en stjärnanis eller kanelstång. Tillsätt mjölkchokladen och rör tills den har smält och är ordentligt blandad med grädden. Häll blandningen i den folieklädda skålen och låt stelna under 18 timmar i rumstemperatur.

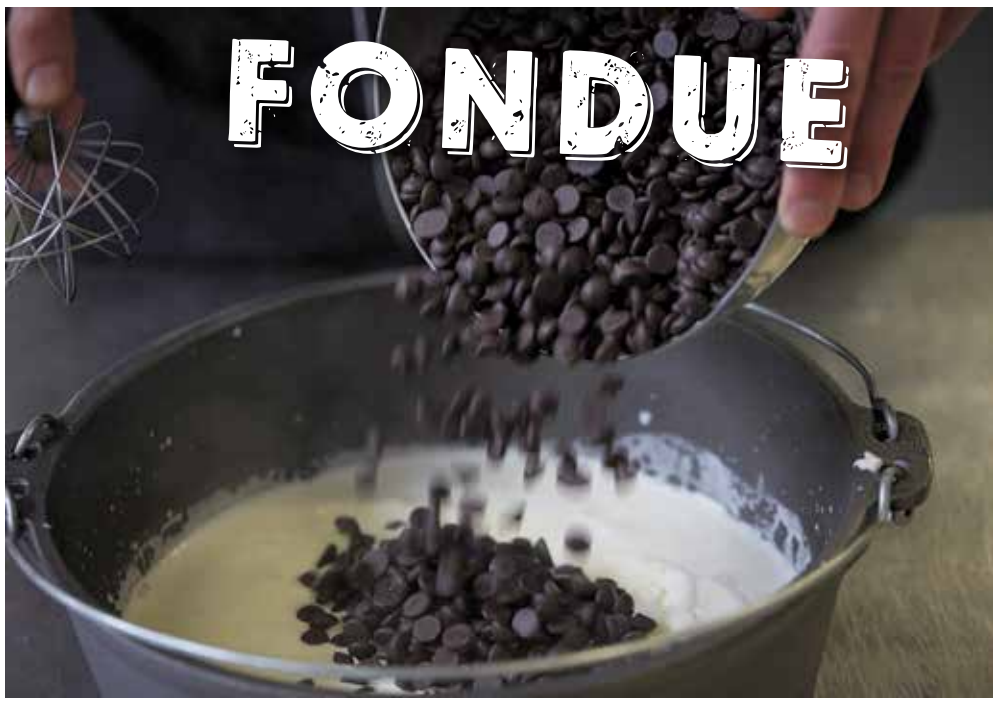
› Gör mandelsmulorna som tryfflarna ska vändas i. Justera EGGets temperatur till 160 °C. Sprid mandelspånen i ett jämnt lager över Drip Pan och ställ på gallret. Stäng locket och stek dem i ca 15 minuter.

› Ta upp Drip Pan ur EGGet med EGGmitt och låt svalna. Finhacka i en matberedare med hackkniv. Spara fram till användning i en burk med lock.

› Nästa dag, skär den stelnade chokladgräddblandningen till 20 till 25 lika stora fyrkanter. Bryt den mörka chokladen (om nödvändigt) i bitar och smält i ett vattenbad. Doppa fyrkanterna i den smälta chokladen och rulla i mandelsmulorna.

Chokladfondue serveras oftast med färsk frukt och ibland även marshmallows. För verkliga chocoholics rekommenderas att även servera chokladtryfflar till. Tack vare Cast Iron Dutch Oven av gjutjärn håller sig fonduen varm länge.

CHOKLAD-FONDUE



För 4-6 personer

600 g vispgrädde
600 g mörk choklad (Callebaut 811)

Till serveringen:
chokladtryfflar
marshmallows
bitar färsk frukt

Du behöver:
- convEGGtor
- Cast Iron Dutch Oven
- EGGmitt

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtorn och gallret, till 180 °C.

› Häll grädden i Cast Iron Dutch Oven, ställ på gallret och stäng locket på EGGet. Värm tills grädden kokar. Bryt chokladen i bitar (om nödvändigt).

› Ta upp Cast Iron Dutch Oven ur EGGet med EGGmitt, tillsätt chokladen och rör tills den har smält och blandats ordentligt med grädden.

› Värm fonduen en stund på EGGet. Ställ Cast Iron Dutch Oven på ett eldfast underlag på bordet och servera med tryfflar, marshmallows och frukt.

BRETONSKT FLAN

Till 1 flan

1000 g standardmjölk
180 g strösocker
120 g potatisstärkelse
100 g ägg
20 g äggula
5 g blandade kryddor som ”5 spices” eller pepparkakskryddor
smör, för att smörja formen

Du behöver:
- convEGGtor
- EGGmitt

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 190 °C. Smörj en pajform med en diameter på ca 30 cm med smör.
- Koka upp mjölk och strösocker i en kastrull på spisen. Blanda potatisstärkelse, ägg, äggula och kryddor i en bunke.
- Tillsätt en skvätt av den varma mjölken i äggsmeten och rör om ordentligt. Rör ned denna i den varma mjölken och koka upp under omrörning.
- Fördela smeten i den smorda formen. Ställ formen på gallret i EGGet och stäng locket. Grädda kakan gyllenbrun i ca 30 minuter och ta upp ur EGGet med EGGmitt.

MARSIPAN

För 800 gram

400 g mandelspån
400 g strö- eller rörsocker
30 g äggvita

Du behöver:
- Cast Iron Dutch Oven
- Pecan Wood Chips
- convEGGtor
- EGGmitt

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm till en temperatur på 125 °C. Sprid mandelspånen i Cast Iron Dutch Oven (eller i en Drip Pan).
- Strö en näve Pecan Wood Chips över den glödande grillkolen, placera convEGGtorn och lägg gallret i EGGet. Ställ Dutch Oven på gallret, stäng locket på EGGet och rök mandelspånen i 20 minuter.
- Ta upp Dutch Oven ur EGGet med EGGmitt och låt de rökta mandelspånen svalna.
- Blanda mandelspånen med socker och äggvita i en matberedare med hackkniv och blanda till marsipan.

SOCIALA MEDIER

Få de senaste nyheterna & evenemangen samt de godaste recepten via sociala medier.

Nyfiken på vad andra foodies lagar på sin Big Green Egg? Låt dig inspireras och dela dina egna skapelser! Tagga @biggreeneggsverige i din facebookpost eller instagrampost.

Big Green Egg Sverige

Biggreeneggeu

Biggreeneggsverige

OPEN YOUR WORLD OF CULINARY POSSIBILITIES!

LEKA MED SMAK

Ett av skälen till att Big Green Egg är så populär bland proffs och konsumenter, är den subtila smakaccenten som ingredienser och rätter får under tillagningen, oavsett vilken tillagningsteknik som används. Men när det gäller smakaccenter finns det fortfarande mycket mer att upptäcka, för med Big Green Egg kan du leka med smak. Hur? Bland annat genom att röka såväl söta som salta ingredienser och rätter.

Big Green Eggs slutna system har diverse fördelar. En av dessa är att rökning kan räknas till en av tillagningsteknikerna, en separat enhet behövs alltså inte. Genom att strö (blötlagda) Wood Chips över den glödande grillkolen röks ingredienserna och maträtterna under tillagningen och får då en god, karakteristisk rökt smak.

Nya smakkombinationer

Big Green Egg Wood Chips säljs i smakvarianterna Äpple, Körsbär, Pekannöt och Valnöt. Varje träsort ger en annorlunda och mildare eller starkare smakeffekt. Genom att experimentera med olika sorter, kan du upptäcka många nya smakkombinationer. Den ena sorten passar ibland bättre med en viss ingrediens än den andra.

Nyfiken? Här är några tips:
- Äpple ger en mild, naturlig sötma och en mild röksmak. Detta är en god kombination med fågel som kyckling och kalkon, fläskkött, fisk, skaldjur, citrusfrukter, gul frukt och mandlar.
- Körsbär är också en träsort som ger en ganska mild röksmak och en lätt fruktig arom. Det är jättegott att bland annat använda dessa Wood Chips för att röka lamm-, nöt- och fläskkött, alla typer av vilt, anka, mörk choklad, röd frukt och paprika.
- Pekannöt ger lite sting, men är även lite söt. Använd till exempel till klassiska amerikanska grillrätter, till fisk, fågel, mjölkchoklad och karamell.
- Valnöt ger en koncentrerad röksmak och passar bra till frukt, nötter, vit choklad, nöt- och fläskkött och alla typer av vilt. Använd helst inte tillsammans med ingredienser som har en mycket mild smak.

Med dessa kunskaper har det blivit dags testa rökning i praktiken. Vill du gå igenom grunderna en gång till innan du sätter igång? Besök då biggreenegg.eu, välj Instruktioner och titta på filmen Rökning.

INSPIRATION TODAY

Använder du regelbundet vår inspirerande receptdatabas på biggreenegg.eu? Här kan du enkelt välja bland många överraskande recept, receptspecialare och menyer samt alla tidigare nummer av Enjoy!. På så sätt kan du alltid, 24 timmar om dygnet, 7 dagar i veckan, hitta goda idéer som du kan laga på din Big Green Egg.

Denna databas utökas hela tiden, med målet att fortsätta inspirera dig varje dag, året om. Om du vill vara först med de senaste recepten, kan du prenumerera på vårt digitala nyhetsbrev Inspiration Today. Du får regelbundet de senaste menyerna och recepten i din brevlåda. Alla handlingar beskrivs utförligt och de vackra fotografierna visar det välsmakande resultatet, och hur man tillagar maten steg för steg. Recepten är goda och varierade, men inte komplicerade. Du behöver verkligen inte vara någon mästerkock för att tillaga dem.

Njut tillsammans

Inspiration Today erbjuder gott om variation och recepten följer årstiderna. Ena gången innehåller detta inspirerande nyhetsbrev en god trerättersmeny, och i nästa nummer är det tillagningstekniker som står i fokus. Köksmästaren Coen van Dijk utvecklar och tillagar menyerna och visar hur du med rätt förberedelser lätt tillagar för-, huvud- och efterrätt med hjälp av Big Green Egg. För med en god planering kan även du, tillsammans med familj eller vänner, njuta av god mat. Big Green Egg-experten Ralph de Kok går närmare in på olika tillagningstekniker. Som utgångspunkt för detta använder han en viss ingrediens, produktgrupp eller rätt. Ralph ger praktisk produktinformation, förklarar teknikerna och visar tretalet tillagningar. Du får successivt lära dig alla tillagningstekniker som är möjliga med Big Green Egg, och samtidigt kan du njuta av den goda maten.

Vill du få de senaste säsongsmenyerna och recepten för Big Green Egg i din brevlåda? Anmäl dig då till Inspiration Today på biggreenegg.eu, så att du ständigt får inspiration av de godaste recepten.

BERÄTTA VAD DU VILL UPPTÄCKA

Varje nummer av Enjoy! är en upptäcktsresa. En resa som handlar om de godaste recepten, de finaste ingredienserna samt intressanta länder och regioner och där vi försöker hitta, ibland "hemliga", lokala produkter och traditionella rätter. Proffs och foodies delar sina berättelser och recept, eftersom de är stolta över sitt fack, sina traditioner och specialiteter och vill låta dig njuta genom att dela sina kunskaper och rätter som de tillagat på Big Green Egg. Eftersom Enjoy!, liksom nyhetsbrevet Inspiration Today, finns för att inspirera dig, vill vi erbjuda sådant som du har behov av. Har du till exempel ett favoritrecept, men du vill veta hur du kan tillaga det på Big Green Egg? Vill du att en viss tillagningsteknik ska gås igenom eller längtar du efter regionala rätter från ett visst område? Tala om det via enjoy@biggreenegg.eu, så kan vi åka på upptäcktsresa för dig.

THE BIG GREEN EGG BOOK

Har du redan The Big Green Egg Book? 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 Big Green Egg-entusiaster.

I den första delen finns en mängd olika vardagsrecept. Basic och goda, från ostron tillagade i eget spad till grönsaker från askan och från revbenstek bräserad i sås med fem kryddor till tigerräkor tillagade på bananblad. Recept som passar olika tillfällen, oavsett om du vill laga en god middag till din partner eller familjen på Big Green Egg eller tänder grillkolen i Big Green Egg under en fest för att servera rätter à la minute från Big Green Egg.

I den andra delen delar ett antal kockar ett eller flera av sina recept, för även de har upptäckt Big Green Eggs mervärde. Dessutom berättar dessa internationella stjärnkockar, däribland Jonnie Boer (Nederländerna), Roger van Damme (Belgien), Sasu Laukkonen (Finland) och Didi Maier (Österrike), entusiastiskt vad Big Green Egg har betytt för dem.

Alla tillagningstekniker som kan användas på en Big Green Egg, som att baka, steka, sjuda, grilla, röka samt slow cooking, diskuteras utförligt i diverse recept som förklaras tydligt steg för steg. Tack vare blandningen av grundläggande beskrivningar och de mer utmanande recepten från våra Big Green Egg-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.

The Big Green Egg Book innehåller en mängd information och recept och finns på franska, tyska, schweiziska, engelska, svenska och nederländska. Den är på 200 sidor i formatet 24 x 28 centimeter och den är vackert inbunden. The Big Green Egg Book säljs hos Big Green Eggs återförsäljare.

I NÄSTA NUMMER AV ENJOY!

Vi hoppas att du återigen njutit av recepten, menyerna och berättelserna i detta nummer av Enjoy! Nästa nummer är ånyo fullt av inspiration, med våren och sommaren och deras säsongsprodukter i fokus. Är du nyfiken på vad du kan förvänta dig? Här är en liten förhandstitt!

Chefskocken Edwin Vinkes trakter
Upptäck smakerna från Zeeland, Nederländerna

Variera med kött
Överraskande köttrecept

Atlanta
Big Green Eggs linda

Matlagningsteknik
Den perfekta pizzan

Kul för ung och gammal
Matlagning med barn

Nästa nummer av Enjoy! finns i slutet av mars 2017 hos din Big Green Egg-återförsäljare.

WE ARE 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®