ENJOY!

SE – #09 Atlanta – USA

MAGAZINE

Big Green Egg®

ATLANTA – USA special

Atlantas smaker • Köksmästare Terry Koval • Tillbaka till Big Green Eggs rötter

OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG
BACK TO THE ROOTS

Detta fantastiska, extra tjocka nummer av Enjoy! Magazine handlar om Atlanta, Big Green Eggs hometown. En trevlig stund för lite historia om EGGets uppkomst i USA och utvecklingen kring denna inspirerande gröna allroundgrill i Europa. Ed Fisher, grundaren av Big Green Egg Inc., är fortfarande involverad i detta fantastiska företag och berättar i detta nummer av Enjoy! hur allting började. Hans fascinerande historia är mycket spännande. Och hans vision, uthållighet och affärsinstinkt är en inspirationskälla för tusentals fans över hela världen. Det gäller även Wessel Buddingh', grundaren av Big Green Egg Europe, som berättar sin historia nedan.

"År 2000 kom jag i kontakt med Big Green Egg via en god bekant från tegelbranschen. Tillsammans importerade vi exklusiva tegelstenar från Ziegelwerke Baalberge i Tyskland. Jag såg importen av Big Green Egg till Europa som en möjlighet och tog de inledande kontakterna med Big Green Egg Inc. via fax. Ett år senare skakade jag Ed Fishers hand vid ett besök i hans butik och på huvudkontoret i Atlanta. Efter en minnesvärd middag med Ed på Atlanta Fish Market i Buckhead-distriktet var jag säker på att Big Green Egg var en fantastisk och innovativ produkt. Big Green Egg Inc. var ett roligt företag med en fantastisk kille vid rodret. Det ville jag vara en del av!

Ett år senare lossades den första containern med EGG i Rotterdams hamn. I början var det riktigt tufft. Få människor såg potentialen i detta gröna kokkärl. Lyckligtvis fanns det ett antal verkliga matlagningsentusiaster som direkt såg dess mervärde (och fortfarande ser det som oumbärligt). De har hjälpt till att göra Big Green Eggs fantastiska europeiska äventyr till en stor framgång. Sedan dess lossas varje år många containrar på Rotterdams Maasvlakte och vi är aktiva i 43 länder inom Europa. Något som till stor del är tack vare våra fantastiska ambassadörer. Det är sällan man stöter på så mycket passion för en produkt. Det är helt otroligt! Det gör mig oerhört stolt varje dag.

I varje nummer av Enjoy! får du träffa dessa ambassadörer. Den här gången åker vi med Thomas och Jenny till Atlanta. Detta entusiastiska och äkta par från Sverige är sedan länge hängivna användare av sina (nu 13!) EGG. I vår går en gemensam dröm i uppfyllelse; det kan du läsa mer om på sidan 31 i detta nummer av Enjoy!.

Jag skulle vilja ta tillfället i akt att tacka alla trogna fans. Vi på Big Green Egg Europe kommer att göra vårt bästa för att fortsätta att inspirera dig och erbjuda bästa kvalitet och service. Njut av detta nya nummer av Enjoy! och låt dig inspireras till att laga goda rätter på din trogna, gröna vän."

Wessel Buddingh'
Verkställande direktör Big Green Egg Europe

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, Thomas och Jenny Eriksson Fröhlich, Ralph de Kok och Terry Koval.

KONCEPT & GENOMFÖRANDE
Big Green Egg Europe BV

FOTOGRAFI
Ton van Veen, Sven ter Heide och Ivo Geskus.

DISTRIBUTION
Big Green Egg Europe BV

TRYCKERI
Rodi Rotatiedruk

GRAFIMEDIA SCGM ISO 14001 GECERTIFICEERD

Waterleau Printing. Naturally.

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.

© 2017 Big Green Egg Europe

Enjoy! 09 Atlanta 2017

Index

SE - #09 Atlanta - USA

04 Klassisk hamburgare med bacon, cheddar och jalapeño

05 Potatisrätt med kål, tomat och färsk korv
Grillad fläskkotlett med rostad sötpotatis och persikokompott

08 Glaserat sidfläsk med sötpotatis

11 Baconbröd

12 Georgia style bruschetta av baconbröd

13 Pimento-ost à la Flaming Pig
Äppelsmulpaj med körsbärs- och persikosylt

18 Tre rätter lagade på Big Green Egg:
Krispiga friterade gröna tomater med bacon
Colakyckling med grits och kålrot
Persikopaj

20 Pulled pork
Vitello tonnato
Långsamt tillagat sidfläsk

26 Sallad med grillad pumpa, getost och kryddiga nötter
Kryddiga nötter

28 Inlagda blåbär
Majsbröd

29 Stekt anka med grillad okra och sötpotatis

30 Sallad med grillad rädisa
Inlagd paprika
Ölsenap
Öl- & senapsvinägrett

Dessutom...

06 Mot Atlanta!
Big Green Eggs linda

14 Produktinformation

16 Så erövrade Big Green Egg världen

23 Inspiration online
Tända, temperaturer & tider

25 Kockens lokalanknytning
Terry Kovals inspirationskälla

31 Wildfire on Tour
Sociala medier
I nästa nummer av Enjoy!

NYHET: MYCKET STARKA TILLBEHÖR

Kanske har du sedan länge använt Cast Iron Dutch Oven. I så fall har du utan tvekan ofta upplevt fördelarna med detta hållbara material. Gjutjärn absorberar nämligen värme bra och avger den mycket konstant och jämnt, vilket betyder att värmen fördelas perfekt. Det tål mycket höga temperaturer och är oförstörbart. Gjutjärn är kort sagt ett perfekt material att använda för matlagning på Big Green Egg. Nya Cast Iron Skillet och Cast Iron Sauce Pot är mycket starka tillskott till vårt tillbehörssortiment.

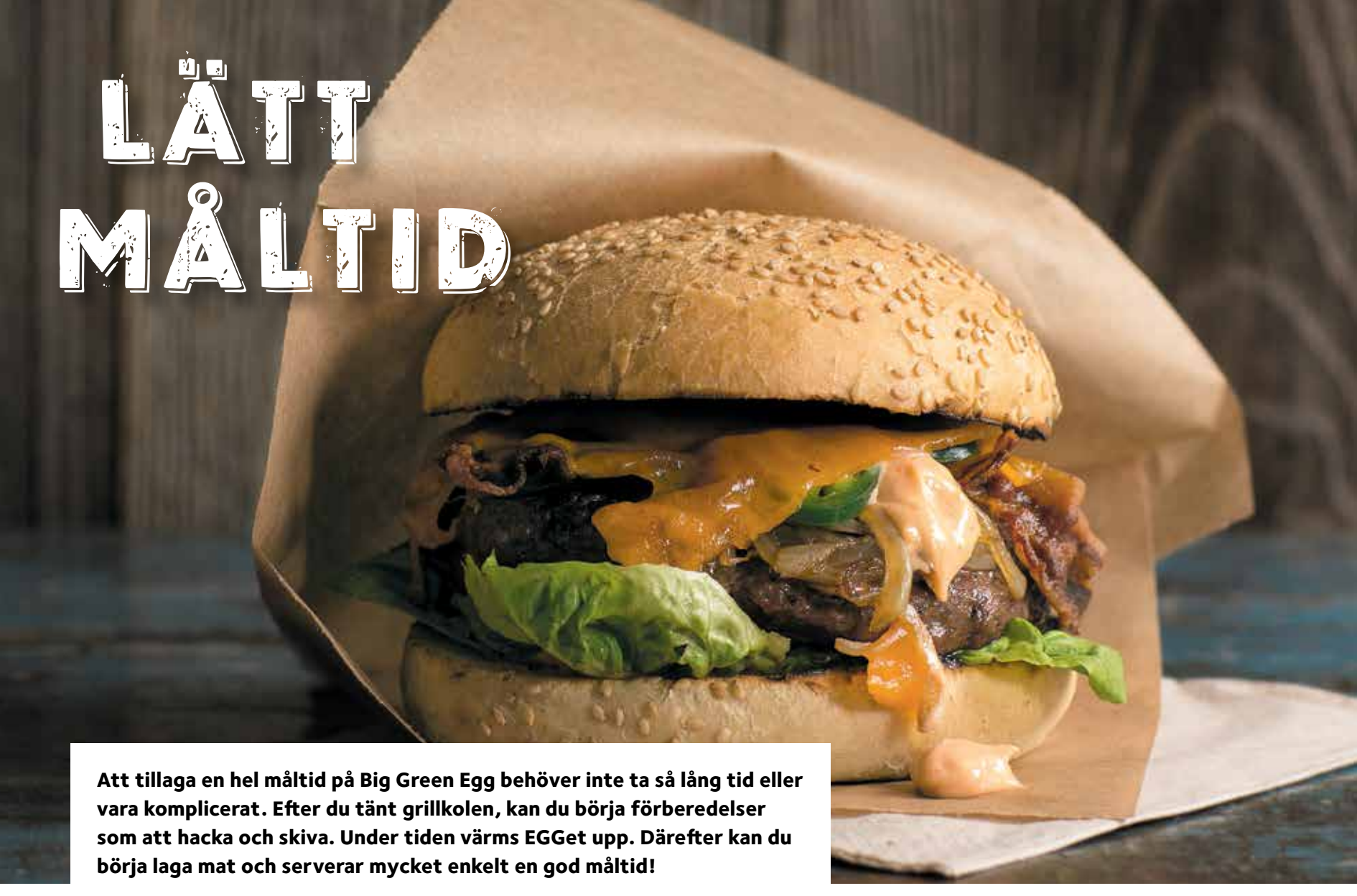
Det är egentligen omöjligt att välja mellan de två pannorna. Cast Iron Skillet, som passar modellerna Large till XXLarge, är en mycket mångsidig panna för att steka, woka, bryna, bräsera eller sjuda i. Oavsett om du vill göra en god quiche eller snabbt vill laga en wokrätt. En extra fördel med denna stekpanna jämfört med liknande exemplar, är att den inte har ett skaft, utan två praktiska handtag. Det innebär att utrymmet på Big Green Egg används effektivt. Och använder du stekpannan för att laga en gryta? Då kan du ställa den på ett värmetåligt underlägg på bordet. Tack vare att gjutjärnet håller temperaturen länge, är den andra portionen som du serverar också varm.

Varm länge

Gjutjärnets förmåga att hålla temperaturen länge kommer även väl till pass med Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush. När du har lagat en god sås eller glaze, eller till exempel smält lite smör, förblir kastrullens innehåll varmt ganska länge. Även om Cast Iron Sauce Pot inte längre står på gallret i EGGet. Ett bra tillbehör för användning till en glaze eller smält smör, är den tillhörande silikonborsten. Eftersom silikonborsten passar precis i såskastrullens skaft, rinner eventuella rester från borsten tillbaka ner i kastrullen.

Tips:
Gjutjärnstillbehör är underhållsfria. Efter användning behöver du endast diska av dem med hett vatten och smörja in dem med vegetabilisk olja. På så sätt förblir gjutjärnet som nytt.

LÄTT MÅLTID



Att tillaga en hel måltid på Big Green Egg behöver inte ta så lång tid eller vara komplicerat. Efter du tänt grillkolen, kan du börja förberedelser som att hacka och skiva. Under tiden värms EGGet upp. Därefter kan du börja laga mat och serverar mycket enkelt en god måltid!

KLASSISK HAMBURGARE

MED BACON, CHEDDAR OCH JALAPEÑO

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 20 minuter

600 g grovmalen nötfärs
1 ägg
5 g rökt paprikapulver (Pimentón)
1 stor lök
1 jalapeño
1 stor tomat
4 hamburgerbröd
8 skivor bacon
4 skivor cheddarost
4-8 salladsblad

Till såsen:
100 g majonnäs
25 g ketchup
25 g senap
10 g srirachasås (het chilisås)

Du behöver:
- Half Moon Cast Iron Plancha Griddle
- EGGmitt

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret och Half Moon Cast Iron Plancha Griddle (med den släta sidan uppåt), till 180 °C. Blanda färs, ägg och paprikapulver med salt och peppar efter smak i en bunke. Fördela i fyra lika stora portioner och forma hamburgare. Skala löken. Skär lök och jalapeño i tunna ringar. Skär tomaten i skivor. Dela hamburgerbröden. Blanda alla ingredienser till såsen och lägg i en skål.

- Lägg baconskivorna på Half Moon Cast Iron Plancha Griddle och stek dem i några minuter tills de är knapriga. Ta bort baconskivorna från laggen. Stek lökringarna gyllenbruna i det frigjorda fettet. Stäng EGGets lock mellan varje moment. Ta upp lökringarna från laggen och ta bort den med hjälp av EGGmitt.

- Lägg hamburgarna på gallret, stäng locket och grilla dem i ca 3 minuter. Vänd hamburgarna och grilla dem i 1 minut. Låt hamburgarna ligga på gallret och toppa med stekt lök, stekt bacon, jalapeño och en skiva cheddarost. Lägg båda brödhalvorna med skärytan nedåt på gallret och stäng locket på EGGet. Kontrollera efter 2 minuter att osten har smält och att bröden är härligt rostade och ta upp dem ur EGGet.

- Pensla den undre brödhalvan med såsen och toppa med sallad och tomatskivor. Lägg hamburgarna på brödet, toppa med ytterligare en sked sås och avsluta med den övre brödhalvan.

POTATISRÄTT

MED KÅL OCH TOMAT OCH FÄRSK KORV FRÅN PINE STREET MARKET

Pine Street Market är Rusty Bowers köttaffär på Pine Street i Atlanta. Han gör goda, hemlagade produkter som du kan läsa mer om på sidan 7. Naturligtvis kan du även använda färsk korv från din egen slaktare till detta recept.

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter + Tillagning: 60 minuter

4 potatisar (ungefär 600 g)
1 silverlök
1 vitlöksklyfta
1/4 vitkål
3 stora tomater
50 g ister eller smör
3 kvistar timjan
1 msk solrosolja
1 grov färsk korv om 750 g

Du behöver:
Dutch Oven

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 180 °C. Skala potatisen och skär i skivor som är ungefär 0,5 cm tjocka. Skala löken och vitlöken. Skär löken i tunna ringar och finhacka vitlöken. Strimla kålen fint och skär tomaten i skivor som är 1 cm tjocka.
- Ställ Dutch Oven på gallret i EGGet. Tillsätt istret (eller smöret), stäng locket på EGGet och låt det smälta.
- Ta upp grytan ur EGGet och ställ på ett värmetåligt underlag. Fördela sedan potatisskivorna, lökringarna, vitlöken och kålen över grytans botten. Krydda varje lager med lite salt och peppar. Avsluta med ett lager tomatskivor. Riv bladen från timjankvistarna och strö över tomaterna. Lägg locket på Dutch Oven, stäng locket på EGGet och tillaga i ca 45 minuter.
- Avlägsna locket från Dutch Oven efter 45 minuter och lägg det upp-och-ned på gallret i EGGet. Locket ska nu användas som stekpanna. Värm solrosolja i stekpannan och stek korven gyllenbrun. Placera locket med korven ovanpå potatisrätten i Dutch Oven, stäng locket på EGGet och tillaga potatisen och korven i ytterligare ca 10 minuter.

GRILLAD FLÄSKKOTLETT

MED ROSTAD SÖTPOTATIS OCH PERSIKOKOMPOTT

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter + Tillagning: 25 minuter

2 fläskkotletter om 400 g (ca 3 cm tjocka)
2 sötpotatisar
1 msk solrosolja
2 söta spetspaprikor

Till kompotten:
2 persikor (färska eller konserverade)
1 schalottenlök
½ vitlöksklyfta
¼ röd chilipeppar
0,5 cm färsk ingefära
1 msk solrosolja
50 ml äppelcidervinäger

Till rubben:
5 g korianderfrön
5 g spiskummin
5 g rökt paprikapulver (Pimentón)
5 g senapspulver

Du behöver:
Cast Iron Grid
Cast Iron Sauce Pot

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 180 °C. Blanda ingredienserna till rubben och gnid in fläskkotletterna på båda sidor med den (spara rubben som faller av). Skala sötpotatisarna och skär dem i ca 1,5 cm tjocka skivor. Till kompotten, skär persikorna i små bitar (skala först färska persikor och skär bort fruktköttet från kärnan). Skala och finhacka schalottenlöken och vitlöken. Ta bort stjälken och fröa ur chilipepparn. Finhacka fruktköttet. Skala ingefäran och skär fint.
- Pensla sötpotatisskivorna på båda sidor med solrosolja och krydda med salt. Lägg på gallret med paprikorna. Grilla sötpotatisskivorna gyllenbruna på båda sidor i ca 10 minuter. Vänd paprikan då och då så att den blir jämt svartbränd.
- Ta upp sötpotatisskivorna och paprikan ur EGGet. Lägg paprikorna i en plastpåse, så att du strax kan skala dem och så att de förblir lite varma.
- Värm solrosoljan i Cast Iron Sauce Pot på gallret i EGGet. Tillsätt hackad schalottenlök, vitlök, chilipeppar och ingefära och stek tills schalottenlöken är genomskinlig. Häll äppelcidervinäger i kastrullen och rör ned persikobitar och rubben som blev över efter fläskkotletterna.
- Medan kompotten sjuder, lägg fläskkotletterna på gallret och grilla gyllenbruna, med locket stängt, i ca 10 minuter. Vänd kotletterna ungefär varje 2,5 minut. Ta bort skalet från de rostade paprikorna. Lägg eventuellt tillbaka de grillade sötpotatisskivorna på gallret för att värma dem.
- Servera kotletter, sötpotatis, paprika och kompott på till exempel en stor bräda som alla kan njuta av tillsammans!

‘Nu tar vi oss tiden att söka efter Big Green Eggs rötter och upptäcka Atlanta’

Thomas

Mot Atlanta!

Big Green Eggs linda

Det är utan tvekan en dröm för många Big Green Egg-fans: en tur- och returbiljett till Atlanta. För att söka Big Green Eggs ursprung och bekanta sig med lokala ingredienser och matvanor. För Jenny och Thomas Eriksson Fröhlich från Flaming Pig BBQ blev drömmen sann och de tar dig med till denna amerikanska världsstad i delstaten Georgia.

Det svensk-tyska gifta paret Jenny och Thomas Eriksson Fröhlich är inga vanliga fans. De tänder grillkolen i sina EGG nästan varje dag. De är proffs som bland annat drivit en restaurang under ett antal år. De erbjuder catering, demonstrationer och workshops med sina Big Green Eggs och är sedan många år med i den europeiska toppen av grilltävlingar. Riktiga foodies kort sagt, med stora kunskaper som älskar att laga mat utomhus!

Gott resultat

Thomas har varit med länge på touren. I början av 90-talet tog amerikanska vänner med honom till en grilltävling och från den stunden var han fast. Vad som började som en hobby med matlagning utomhus, ledde till ett företag som han utvecklade ytterligare tillsammans med Jenny. Thomas: ”När vi började samla information om att köpa en kamado, hittade vi Big Green Egg ganska snabbt. Och det har vi inte ångrat en enda dag. En Big Green Egg gör hela matlagningsprocessen enklare och ger ett gott resultat. Kött blir till exempel otroligt saftigt och temperaturkontrollen är mycket enkel att lära sig. Temperaturen förblir också mycket stabil. Perfekt! Vid längre recept, kan man gå och göra någonting annat medan ingrediensen eller rätten tillagas, eftersom Big Green Egg är extremt pålitlig. Nu tar vi oss tiden att söka efter Big Green Eggs rötter och upptäcka Atlanta.”

Inspirerande kulinarisk resa

Väl framme i USA, utforskar Jenny och Thomas först downtown, staden Atlantas hjärta. Dagen därpå börjar det verkliga arbetet och ett besök på Pine Street Market, Rusty Bowers köttaffär, står på programmet. Rusty själv jobbar också med Big Green Egg och ger matlagningsdemonstrationer på Big Green Egg Culinary Center på huvudkontoret i Atlanta. Hans produkter är kända för sin fantastiska smak och kvalitet. Ryktet säger att Pine Street Market är en av Atlantas bästa köttaffärer. En lovande start på en inspirerande kulinarisk resa.

Korv och traditionella köttvaror

Pine Street Market ligger i Avondale Estates, en lugn förort till Atlanta. Det är en speciell, ovanlig köttaffär. Precis som slaktaren själv, som, efter sin utbildning på Culinary Institute of America i New York, arbetade som köksmästare i 17 år. Inga diskar fulla av rått kött, utan ett utvalt sortiment av kött och charkuterivaror. Rusty och hans team gör goda, hemlagade färska, rökta och torkade korvar och traditionella köttvaror som ett tiotal salamis, saltad och torkad pancetta, coppa och prosciutto och olika sorters rökt bacon. Dessutom säljer han bland annat hemgjorda färdiga produkter som pulled pork och rökta spareribs och, i liten skala, andra traditionella produkter från diverse bönder. >>

GLASERAT SIDFLÄSK

MED SÖTPOTATIS

För 6 personer
Tillagning: 2,5-3 timmar

800 g sidfläsk
agavesirap
Maldon flingsalt
12 små kvistar timjan

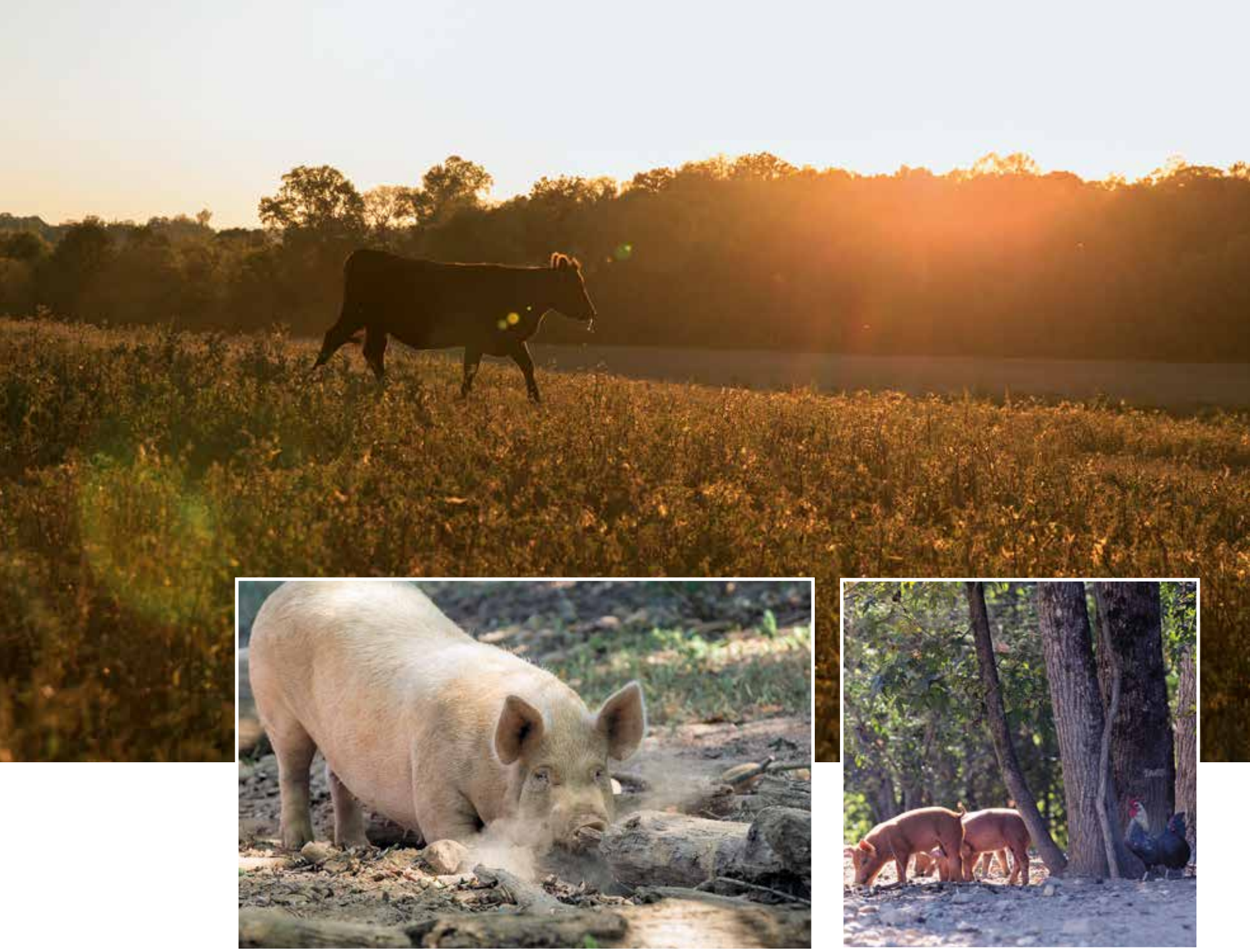
Till glazen:
250 g persikosylt
100 ml barbecuesås
40 ml bourbon whiskey
3 msk agavesirap
3 msk blomhonung

Till rubben:
6 msk rökt, sött paprikapulver (Pimentón dulce)
2 msk torkad timjan
1 msk vitlökspulver
1 msk lökpulver
3 msk färskmalen svartpeppar
2 msk muscovadosocker eller brun farin
1 msk malen ingefära
1 nypa chilipulver

Till sötpotatisen:
6 sötpotatisar
7 tsk malen kanel
300 g smör + extra till att smörja formen

Du behöver:
- Pecan Wood Chips
- convEGGtor
- Dual Probe Remote Thermometer
- Cast Iron Skillet
- Cast Iron Plancha Griddle
- 2 EGGmitts

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm ungefär till 215 °C.
- Lägg alla ingredienser till glazen i en kastrull och koka upp under omrörning. Sänk värmen och låt sjuda i ca 10 minuter. Blanda rubbens alla ingredienser.
- Skär bort det mesta av sidfläskets fettkant, lämna ungefär en kant på 3-4 millimeter av det mjuka, vita fettet. Ta bort eventuella lösa bitar från fläsket. Skär ett kryssmönster i sidfläskets fettkant. Gnid in sidfläsket lätt med rubben och ringla lite agavesirap över. Krydda med flingsaltet efter smak och gnid in agaveblandningen i köttet.
- Strö en näve Pecan Wood Chips över den glödande grillkolen och placera convEGGtor och gallret. Lägg köttet med fettkanten uppåt på gallret och stäng locket på EGGet. När convEGGtor placeras kommer temperaturen i EGGet att sjunka till 165 °C. Justera om nödvändigt till 165 °C och rök sidfläsket i 35-40 minuter.
- Pensla fettkanten och sidfläskets sidor med glazen. Vänd sidfläsket och pensla även köttsidan med glazen. Stick in kärntermometerns sond till köttets kärna och stäng EGGets lock. Ställ in kärntemperaturen på 72 °C.
- Ta upp fläsket ur EGGet när kärntemperaturen har nåtts och täck över löst med aluminiumfolie. Låt temperaturen i EGGet nå 190 °C.
- Smörj Cast Iron Skillet med smör. Skölj sötpotatisarna och badda torra. Dela potatisarna på längden och lägg dem med skärytan uppåt i Cast Iron Skillet. Krydda med 6 teskedar kanel, skär 250 gram av smöret i tunna skivor och fördela skivorna över sötpotatishalvorna. Kontrollera att potatishalvorna ligger stadigt i kastrullen så att de inte välter.
- Täck kastrullen med aluminiumfolie och ställ på gallret. Stäng locket på EGGet och tillaga potatisarna i ca 45 minuter tills de är mjuka. Skär sidfläsket i tärningar om ca 4 x 4 cm och lägg dem på Cast Iron Plancha Griddle. Pensla köttet återigen med glazen och krydda lätt med rubben.
- Ta upp Cast Iron Skillet med potatisarna ur EGGet med hjälp av EGGmitts och ställ Cast Iron Plancha Griddle med köttet på gallret. Stäng locket på EGGet och grilla i ca 5 minuter tills glazen är karamelliserad och köttet är varmt.
- Skopa fruktköttet från sex potatishalvor ur skalet och lägg i en skål. Skär resten av smöret i tärningar och lägg i potatisen. Krydda med resten av kanelen och rör om försiktigt.
- Fyll varje potatishalva med en sjättedel av blandningen. Fördela köttet på tallrikarna, lägg en potatishalva på varje tallrik och garnera med timjan.



Samtidigt som Rusty låter Jenny och Thomas provsmaka det ena och det andra, börjar han entusiastiskt att berätta.

Lokalt och hållbart

Rusty: När jag arbetade som köksmästare, var kötträtter och korvtillverkning redan då min favoritdel i jobbet. I början av 2008 lärde jag känna Charlotte Swancy från Riverview Farms i Ranger, norra Georgia, på en bondemarknad. Jag var mycket imponerad av deras arbetssätt och köttets kvalitet. För mig var detta en möjlighet att starta en köttaffär, där jag endast ville arbeta med det bästa lokala köttet som framställts på ett hållbart sätt. Vid produktionen av korv och köttvaror använder jag en minimal mängd kryddor, så att man verkligen känner köttsmaken. Dessa säljs inte bara här i butiken, utan även på marknader som vi står på och det finns drygt 35 restauranger som säljer våra produkter."

Renare smak

"Riverview Farms levererar fem grisar hit varje vecka, som vi får som halva slaktkroppar. Urbeningen gör vi själva", fortsätter Rusty. "Vi har liknande samarbete med olika bönder från trakten, som alla har samma filosofi som Charlotte och hennes man Wes. Vårt nötkött kommer till exempel från Brasstown Beef. Hormoner och antibiotika är inte något som varken Riverview Farms eller Brasstown Beef använder. Under hela sina liv betar djuren bara gräs, som är det naturliga fodret för nötkreatur. De utfodras inte med majs, vilket betyder att omega-fettsyrorna i köttet är i bra balans samt att köttet har en mycket renare smak. Förutom köttets smak och kvalitet är djurens välmående viktig för mig."

Familjeföretag

"Följ med bakom disken", uppmanar slaktaren Thomas och Jenny entusiastiskt. "Slaktarna håller på att göra korv och så kan jag visa er rökeriet och torkrummet. Och ni har kanske lust att följa med mig till Riverview Farms i morgon? Jag ska åka förbi Charlotte och Wes, då kan ni se hur djuren lever där. Och så bjuder jag med köksmästaren och vännen Terry Koval från Wrecking Bar. Han är, precis som Charlotte och Wes, tokig i Big Green Egg, så ni kommer att ha mycket att prata om och när ni har sett gården, tänder vi EGGet och lagar något gott."

Whiskey och öl

Charlotte står på pass, redo att stolt kunna visa upp familjeföretaget. När sällskapet går över gården, börjar Charlotte berätta: "Vi är ett företag med ett slutet kretslopp. Alla våra ungdjur är födda och uppvuxna på vår gård. De lever av naturen och grisarna delvis av grödor som vi själva odlar. Min man Wes ansvarar för djuren och odlingen av våra grönsaker och grödor, däribland gamla icke-genmodifierade spannmål som vit, gul och röd majs. Hans tvillingbror Brad arbetar huvudsakligen med att mala majsen till majsmjöl, polenta och typiskt amerikanska grits. Dessutom maler han spannmål som sedan används för framställning av whisky och öl, detta säljer vi till brännerier och mikrobryggerier. Totalt har vi 130 kor, 4 avelstjurar, 80 avelssuggor och 5 avelsgaltar som säkerställer reproduktionen."

Naturliga förhållanden

"Uppfödningen av grisar för konsumtion är vår huvudsakliga verksamhet", fortsätter Charlotte. "Korna är, på grund av den långa dräktighetstiden, endast dräktiga en gång om året och innan ungdjuren slaktas är de 18 till 24 månader gamla. >>

Chop Shop

I mitten av 2017 öppnar Rusty Bowers och familjen Swancy Chop Shop tillsammans i den trendiga stadsdelen Grant Park. Den blir mer än en köttaffär. Förutom kött, består sortimentet bland annat av mjölkprodukter, grönsaker och inlagda produkter. Denna butik erbjuder en plattform för lokala bönder och är samtidigt en plats där popup-restauranger och andra evenemang som workshops och provsmakningar kan äga rum. Chop Shop blir en tilldragelse i centrala Atlanta där alla kan samlas för att njuta av det bästa som Georgia har att erbjuda när det gäller mat. Naturligtvis med en Big Green Egg på terrassen!

LAGA MER MAT MED ANVÄNDBARA TILLBEHÖR!

1. Flat Baking Stone
Placera den platta bakstenen på gallret i Big Green Egg för att exempelvis baka underbart, krispigt bröd eller pizza med en härligt frasig botten. Finns för modellerna Medium t.o.m. XLarge (också lämplig för XXLarge).

2. Cast Iron Plancha Griddle
Denna gjutjärnsgrill och -lagg gör ditt Big Green Egg ännu mer mångsidigt. På den räfflade sidan kan du grilla örtåliga ingredienser, kött och fiskfiléer med en örtpanering, eller ingredienser som kan falla genom spjälorna i gallret. Den platta sidan är mycket användbar för bland annat att steka pannkakor, blinier och ägg. Lämplig för modellerna Large t.o.m. XXLarge.

3. Green Dutch Oven Round & Oval
Två unika grytor för Big Green Egg som utmärker sig vad gäller funktion, hållbarhet och användbarhet. Grytorna är utformade så att locken kan användas separat, och kan fungera som en grund stekpanna samt som en form för kakor och desserter. Det betyder att du kan använda grytorna för att koka, steka och sjuda, men även för att laga en god soppa, curry- eller annan gryträtt. De klarar temperaturer upp till 232 °C. Lämplig för modellerna Large t.o.m. XXLarge.

4. Wood Chips
Genom att sprida ut fuktigt träflis över det glödande grillkolet kan du röka dina ingredienser och rätter och på så sätt förhöja smaken. Dessa träflis finns i många olika smaker som exempelvis äpple, körsbär, hickory och pekan.

Hela utbudet finns på biggreenegg.eu

I allmänhet får kon endast en kalv, flerfödslar är undantag snarare än regel. Med grisar är det något helt annat, de får alltid stora kullar och har en mycket kortare dräktighetstid.” Black Angus-korna blir bortskämda på Riverview Farms. De går ute hela året och speciellt för dem har tio olika sorters gräs såtts, som de kan beta. Kalvarna stannar fem månader hos sin mamma och växer upp under naturliga förhållanden.

Köttets kvalitet
Wes har nu anslutit sig till gruppen och föreslår att de ska stanna till hos grisarna. ”Totalt har vi ungefär 500 grisar”, berättar han, ”som tillbringar en stor del av sina liv på ängarna och i skogsområdet runt gården. När suggan är på väg att få sina griskultingar, tar vi henne till ett speciellt stall. Här har vi hjälpmedel som hindrar att suggan lägger sig på griskultingarna och klämmer ihjäl dem. Griskultingarna stannar fyra veckor hos sin mamma. Avelssuggorna är i allmänhet av rasen Yorkshire, delvis tack vare den goda mjölkproduktionen. Avelsgaltarna är av rasen Berkshire, vilket gynnar kvaliteten på avkommornas kött. Ungdjuren slaktas när de är mellan 7 och 10 månader. Då väger de mellan 100 och 125 kg. Innan dess lever de ett antal veckor i halvöppna stallar, där vi har ett system att de varje vecka får flytta fram ett stall tills det är dags att åka till slakteriet.”

Njuta tillsammans
”Åkturen till slakteriet tar endast 10 minuter, vilket innebär att djuren nästan inte utsätts för någon stress alls. Det är bra för djuren och det är även bra för köttets kvalitet. Dagen därpå hämtar vi de halva slaktkropparna och de styckade delarna. Charlotte har hand om beställningarna och levererar dem. Inte bara till slaktare som Rusty eller köksmästare som Terry, utan även till exempelvis lådor från Community Supported Agriculture. Ett samarbetsprojekt där konsumenter varje vecka kan beställa en låda med livsmedel som kommer från lokala bönder. De delar som inte är beställda, säljer vi på en av bondemarknaderna”, avslutar Wes.
Nu har det blivit dags för Jenny och Thomas att tända grillkolen i Big Green Egg. För att strax njuta av ett antal härliga rätter, tillagade av fina ingredienser som produceras i och kring Atlanta.

BONDE-MARKNADER

I Atlanta-regionen hålls varje vecka, ibland säsongsbundna, bondemarknader, däribland:
Peachtree Road Farmers Market
Marietta Square Farmers Market
Avondale Estates Farmers Market
Freedom Farmers Market
Piedmont Park Green Market
Morningside Farmers Market
Decatur Farmers Market
Tucker Farmers Market
Chattanooga Main Street Market
Ponce City Farmers Market
Grant Park Farmers Market

BACON-BRÖD

För 1 bröd
Förberedelse: 20 minuter
(exkl. 45 + 30 minuter jäsning)
Tillagning: 25 minuter
(exkl. 30 minuter för att svalna)

20 g smör + extra till att smörja formen
400 g (små) fläsktärningar
500 g extra fint mjöl + extra för att mjöla
50 g färsk jäst
2 msk olivolja
1 tsk agavesirap
½ tsk salt
300 ml ljummet vatten

Du behöver:
- Green Dutch Oven Oval
- Pecan Wood Chips
- convEGGtor

- Smält smöret i en stekpanna och stek fläsktärningarna knapriga. Ta upp dem ur pannan och låt dem rinna av och svalna på hushållspapper.
- Lägg mjölet i en stor bunke. Smula ned jästen i en annan bunke, tillsätt 300 ml ljummet vatten och rör ned olivolja, agavesirap, salt och de svalnade fläsktärningarna. Blanda hälften av jästblandningen med mjölet, och tillsätt resten, lite i taget, samtidigt som du knådar degen. Knåda ordentligt innan du tillsätter ny vätska.
- Fortsätt knåda (med mjölade händer) tills du har fått en smidig och elastisk deg. Tillsätt eventuellt extra mjöl om detta behövs för att få rätt konsistens på degen. Mjöla degen runtom, lägg tillbaka i bunken och täck över med en ren kökshandduk. Lät jäsa på en varm plats i ungefär 45 minuter tills degen har fördubblats i storlek.
- Smörj Green Dutch Oven Oval med smör. Mjöla en ren arbetsyta och häll ut degen på den. Knåda ut luften ur degen (tillsätt eventuellt extra mjöl) och forma en oval limpa. Lägg degen i Dutch Oven, täck över med en ren kökshandduk och låt jäsa i 30 minuter på en varm plats. Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm till ca 260 °C.
- Skär ett rutmönster i degen med en vass kniv. Strö en näve Pecan Wood Chips över den glödande grillkolen och placera convEGGtor och gallret. Ställ Dutch Oven på gallret och stäng locket på EGGet. Genom att placera convEGGtor kommer temperaturen i EGGet att sjunka till 210 °C. Justera om nödvändigt temperaturen till 210 °C.
- Grädda brödet i 15-20 minuter tills det är gyllenbrunt. Kontrollera att brödet är klart genom att försiktigt ta upp det ur formen och knacka på undersidan. Om det låter ihåligt är brödet klart. Om det inte låter ihåligt, lägg tillbaka det i formen. Stäng locket på EGGet, grädda brödet ytterligare 5 minuter och kontrollera igen.
- Ta upp brödet ur Dutch Oven och låt svalna i ungefär 30 minuter på ett galler.

GEORGIA STYLE BRUSCHETTA AV BACONBRÖD

Tips

Vill du ge bruschettabröden en subtil röksmak och extra färg? Strö då, innan du placerar convEGGtor, en näve Apple Wood Chips på den glödande grillkolen. Behåll initialt en något högre temperatur i domen och placera convEGGtor och gallret strax innan du lägger Flat Baking Stone på gallret. När du placerar convEGGtor och Flat Baking Stone kommer temperaturen i domen att sjunka med ungefär 50 °C.

För 6 personer
Förberedelse: 10-15 minuter
(exkl. 1 timmes marinering)
Tillagning: 30 minuter

2 röda tomater
2 gula tomater
1 grön tomat
1 gul paprika
1 röd paprika
1 miniaubergine
1 liten rödlök
1 liten mild lök
3 salladslökar
6 okrafrukter
1 vitlöksklyfta
1 liten röd chilipeppar
1 jalapeño
ca 3 msk söt chilisås
ca 1 msk äppelcidervinäger
ca 1 tsk honung
1 tsk finhackad oregano
2 tsk finhackad timjan
1 msk salt
½ msk färskmalen svartpeppar
6 skivor nybakat baconbröd (se basrecept)
300 g pimento-ost (se basrecept)

Du behöver:
- convEGGtor
- Flat Baking Stone
- 2 EGGmitts

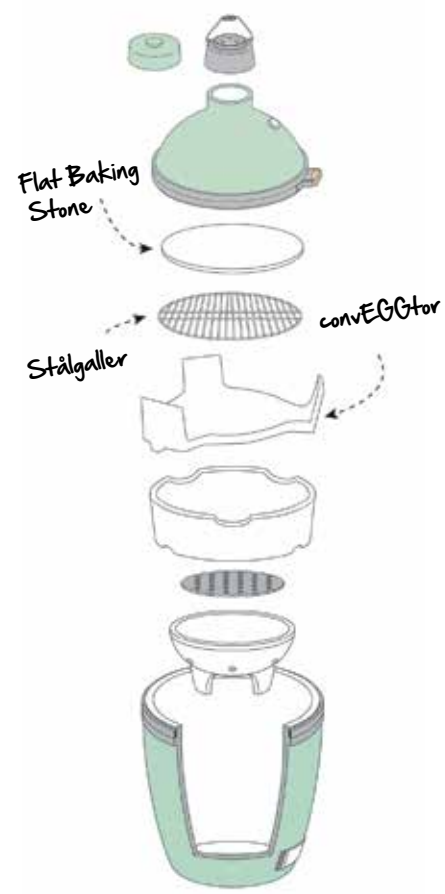
- Dela tomaterna, gröp ur fröna och tärna fruktköttet. Dela paprikorna, ta bort stjälkarna, fröa ur och skär i tärningar. Skär miniauberginen i tärningar. Skala och finhacka löken. Skär salladslöken och okrafrukterna i tunna ringar. Skala vitlöken och ta bort fröna från chilipepparn och finhacka.

- Lägg alla finhackade och tärnade ingredienser i en skål. Blanda söt chilisås, äppelcidervinäger, honung, oregano, timjan samt salt och peppar efter smak och rör ned blandningen i de hackade grönsakerna. Täck över skålen med plastfolie, ställ i kylskåpet och låt grönsakerna marinera i 1 timme.

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 250 °C. Blanda grönsakerna, smaka av och tillsätt eventuellt extra chilisås, äppelcidervinäger, honung, peppar och/eller salt för att få en fin smakbalans mellan sötsurt och kryddigt.

- Lägg baconbrödskivorna på Flat Baking Stone och fördela grönsaksblandningen på brödet. Fördela pimento-ost över grönsakerna. Lägg Flat Baking Stone försiktigt på gallret (med hjälp av EGGmitts), stäng locket på EGGet och stek bruschettabröden gyllenbruna och lite knapriga i 12-15 minuter.

Den perfekta uppställningen för denna rätt



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

ÄPPELSMULPAJ
MED KÖRSBÄRS- OCH PERSIKOSYLT

Tips
Det är även gott att strö finhackade pekannötter över pajen innan den gräddas.

För 6-8 personer
Tillagning: 40 minuter

180 g kallt smör + extra smör till att smörja formen
350 g mjöl
200 + 40 g brun farin
1 äggula
3 äpplen
saften från ½ citron
2 tsk malen kanel
4-6 msk körsbärssylt (med fruktbitar)
4-6 msk persikosylt (med fruktbitar)

Du behöver:
convEGGtor

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 150 °C. Smörj en rund gjutjärnsform (Ø 20 cm) med smör.
- Skär smöret i små tärningar. Blanda mjöl och 200 g brun farin i en skål. Tillsätt smör och äggula. Blanda och mixa med elvisp med degkrokar till en fin smuldeg.
- Klä bakformen med två tredjedelar av smuldegen genom att trycka fast den i formen. Gör en kant som är ungefär 2 centimeter hög. Skala äpplena och ta bort kärnhusen. Skär äpplena i tunna skivor och stänk citronsaft över dem. Lägg äppelskivorna så att de överlappar varandra i en cirkel över degbottnen, så att den täcks helt och strö över kanel. Smula resten av degen över äpplena. Fördela körsbärs- och persikosylten över pajen med en sked och strö över resten av sockret (40 gram).
- Ställ formen på gallret, stäng locket på EGGet och grädda äppelsmulpajen i ca 15 minuter tills den är klar.

PIMENTO-OST
À LA FLAMING PIG

Till ca 400 g ost
Tillagning: 15 minuter
(exkl. 6-12 timmar vila)

100 g inlagd piquillo-paprika
300 g extra stark cheddarost
8 msk majonnäs
6 msk färskost
¼ tsk lökpulver
¼ tsk vitlökspulver
¼ tsk rökt paprikapulver (Pimentón, milt eller kryddigt efter egen smak)
¼ tsk färskmalen svartpeppar
½ tsk senapspulver
½ tsk worcestersås
¼ tsk pepparrotspasta
½ tsk sriracha chilisås

Pimento-ost är ett vanligt pålägg i södra USA gjord på cheddar och/eller färskost, majonnäs och små bitar piquillo-paprika. I USA kallas den även ”Söderns paté eller kaviar”.

- Skär paprikan mycket fint och riv cheddarosten fint. Lägg tillsammans med övriga ingredienser i en skål och purea till en krämig konsistens. Täck över med plastfolie och ställ i kylskåpet i 6-12 timmar innan du använder osten.

Tips
När du använder pimento-osten som topping på bruschettan, kan du eventuellt göra den lite grövre genom att inte purea ingredienserna utan i stället mosa dem med en gaffel.

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.

...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.

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.

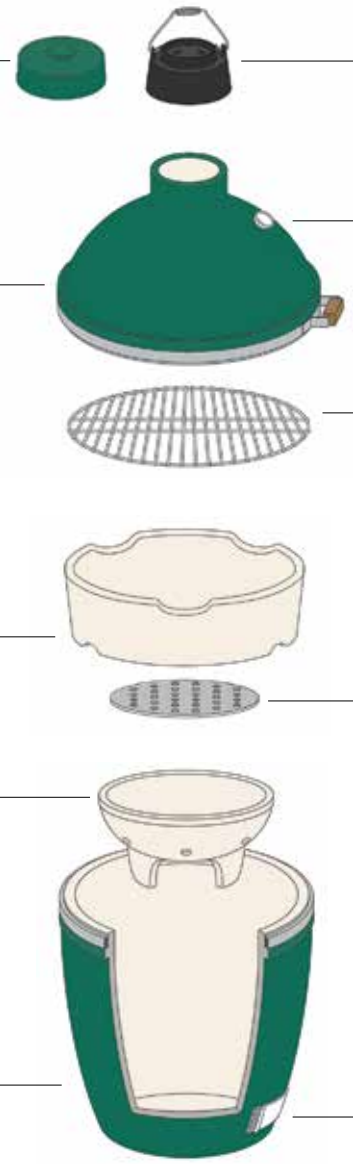
Big Green Egg Charcoal Starters är naturliga tändblock som inte innehåller några kemiska tillsatser. De är helt luktfria och har ingen inverkan på smaken.

Mini	MiniMax
Grillgaller: **Ø 25 cm**	Grillgaller: **Ø 33 cm**
Tillagningsyta: **507 cm²**	Tillagningsyta: **855 cm²**
Vikt: **17 kg**	Vikt: **35 kg**

Mini levereras som standard utan EGG Carrier

ÖVERSIKT BIG GREEN EGG

SOLID KVALITET. ÖVERLÄGSEN KERAMIK. ALLTID ANVÄNDBAR UTOMHUS



KERAMISK TOPP

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

DOME MED SKORSTEN

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

ELDSTADSRING

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

KERAMISK ELDSTADSBOX

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

BASEN

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

METALLTOPP MED DUBBEL FUNKTION

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

TERMOMETER

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

STÅLGALLER

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

GALLER

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

SPJÄLL

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

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.

För mer information, besök biggreenegg.eu

Small	Medium	Large	XLarge	XXLarge
Grillgaller: **Ø 33 cm**	Grillgaller: **Ø 38 cm**	Grillgaller: **Ø 46 cm**	Grillgaller: **Ø 61 cm**	Grillgaller: **Ø 74 cm**
Tillagningsyta: **855 cm²**	Tillagningsyta: **1.140 cm²**	Tillagningsyta: **1.688 cm²**	Tillagningsyta: **2.919 cm²**	Tillagningsyta: **4.336 cm²**
Vikt: **36 kg**	Vikt: **51 kg**	Vikt: **73 kg**	Vikt: **99 kg**	Vikt: **192 kg**

Så erövrade Big Green Egg världen...

Det finns inte någon annan plats i hela världen där Big Green Eggs bakgrund är så påtaglig som på huvudkontoret i Atlanta. Alltid på jakt efter mer information och de senaste Big Green Egg-tillbehören och prylarna, besöker Jenny och Thomas Eriksson Fröhlich den tillhörande flaggskeppsbutiken på Dekalb Technology Parkway innan de åker hem. Följt av ett spännande möte.

Butiken är ett mecka för alla EGGheads, som Big Green Egg-fansen kallar sig i USA. Alla befintliga tillbehör finns i överflöd och även om det inte pågår någon aktivitet just då, är Jenny och Thomas imponerade av intilliggande Culinary Center. Experter som slaktaren Rusty Bowers och köksmästaren Terry Koval ordnar här demonstrationer och workshops för dem som vill lära sig grunderna i matlagning på Big Green Egg, som vill förbättra sina färdigheter eller är intresserade av en viss tillagningsteknik. Strax efter att Jenny och Thomas har gått in på museet som ligger bakom butiken, kommer Ed Fisher, Big Green Eggs grundare, in och frågar om de känner till historien bakom Big Green Egg. ”Så klart!”, säger Jenny. ”Men säkert inte så bra som du kan berätta den för oss.”

Big Green Egg lifestyle
För att (fortsätta) tillgodose allas önskemål utvecklas varumärket Big Green Egg hela tiden. De använda materialen testas kontinuerligt och jämförs med nya material som har dykt upp på marknaden. Varje år utökas sortimentet för att göra Big Green Egg-livsstilen ännu mer komplett. Efter lanseringen i mitten av 90-talet av modellerna Mini, Small, Medium och Large som modern keramisk variant, finns det nu ytterligare tre modeller i sortimentet: XLarge (2005), XXLarge (2013) och MiniMax (2014). Detta uppfyller kundernas behov och det finns en passande modell för varje användningstillfälle.

Från kamado till Big Green Egg
I Big Green Egg-museet i Atlanta kan man följa utvecklingen från kamado till modern Big Green Egg. De första exemplaren, prototyperna och dagens EGG som visas här, berättar alla historien om detta speciella matlagningsredskap. De importerade kamado-grillarna av lera fanns inledningsvis i olika färger, detta berodde på vilken region kamadon kom ifrån. Dagens Big Green Egg är grönt. Bortsett från ett fåtal antal blå exemplar, som producerades i början av detta sekel, och ett kopparfärgat testexemplar som kan beundras på museet, men aldrig lanserats på marknaden.

Allroundredskap

”På 50-talet var jag stationerad som marinlöjtnant i Japan”, börjar Ed Fisher (1934) sin berättelse. ”Där kom jag bland annat i kontakt med pachinko-maskiner, en slags vertikala flipperspel. Precis som ett antal andra soldater såg jag potentialen i pachinko-maskinerna och började importera och sälja dem när jag kom hem igen. Men även smaken på kamado-tillagad mat hade gjort ett oförglömligt intryck på mig. Dessa kamado-grillar var baserade på drygt 3000 år gamla matlagningskärl av lera. Omkring 1900 fick kärlen ett avtagbart lock och används i japanska hushåll som riskokare. Tack vare vår amerikanska barbecuekultur, lade vi ett galler i kärlet och kunde röka ingredienser och grilla de godaste biffarna. På så sätt blev riskokaren ett allroundredskap.”

Distinkt färg

Ed: ”Försäljningen av pachinko-maskiner var den ursprungliga kärnverksamheten i butiken som jag öppnade 1974 på Clairmont Road i Atlanta. Våra kunder var inte direkt imponerade av kamado-grillarna av lera som jag importerade från Taiwan och Japan. Den japanska termen kamado, som kan översättas till spis, tilltalade dem inte. Namnet var tvunget att vara lite mer slående och jag ville ge kamado-grillarna en igenkännbar, enhetlig färg. Valet föll på grönt och redskapet var äggformat och stort. Varumärket Big Green Egg hade sett dagens ljus! För att låta människor bekanta sig med det goda och saftiga resultatet, ställde jag ett EGG utanför butiken för att till exempel laga kycklingvingar och låta dem provsmaka. Detta väckte nyfikenhet och tack vare smaken på Big Green Egg-tillagade ingredienser blev de övertygade om grillens mervärde.

Världens bästa kamado

”Försäljningen ökade”, fortsätter Ed, ”men jag var inte nöjd med kvaliteten på EGGen som jag importerade då. Keramiken var mycket känslig och det hände ofta att den gick sönder under transporten och sprack vid tillagningstemperaturer över 200 °C. För att rätta till detta, sålde vi till och med reparationssatser. Baserat på mina egna och kundernas erfarenheter anpassades designen successivt och vi upptäckte att temperaturen kunde kontrolleras mycket bättre om man använde grillkol av bra kvalitet i stället för briketter. Om det är något som vi avråder från i dag är det användningen av briketter. Big Green Egg utrustades med en termometer och vi började bland annat att leta efter bättre material som ett alternativ till leran, med målet att utveckla världens bästa kamado.

Keramik av exceptionellt hög kvalitet

”I mitten av 90-talet började vi samarbeta med en ultramodern fabrik i Mexiko”, fortsätter Ed. ”Landet har en imponerande historia vad gäller keramik och är känt för sina utmärkta produktionsmetoder och sin fackkunskap inom detta område. Från och med denna tidpunkt tillverkades Big Green Egg endast av högkvalitativ keramik, där man använder teknik som utvecklats av Nasa. Denna keramik kan värmas minst 100 000 gånger utan att det påverkar kvaliteten. Dessutom förses keramiken med en skyddande och oförstörbar, hård porslinsemalj. Det innebär att den gröna färgen inte längre kommer att blekna eller missfärgas. Något som hände tidigare, särskilt under svåra väderförhållanden.”

Ofta kopierad men aldrig densamma

”Vi hade utvecklat ett överlägset matlagningsredskap. Som inte bara var starkare, men även hållbarare på många fronter. Värmeisoleringen var och är utmärkt. Mycket mindre kol behövdes och temperaturen i EGGet blev stabilare, oavsett utomhustemperaturen. Dessutom kunde dessa EGG värmas till en temperatur på 350 °C, vilket gör Big Green Egg ännu mer mångsidig. Mitt mål var nått! Big Green Egg kopieras ofta, men de blir aldrig lika bra. En Big Green Egg är en kamado, men en kamado är inte en Big Green Egg och det är vi otroligt stolta över!” avslutar Ed Fisher sin berättelse. En framgångssaga som förklarar varför Big Green Egg är så omtyckt och successivt erövrade världen.

TRE RÄTTER LAGADE PÅ BIG GREEN EGG

Varje rätt som tillagas på Big Green Egg, får en karakteristisk smakaccent, ett av skälen till att grillen är så populär. Kan du inte få nog av den? Laga då denna trerättersmeny på Big Green Egg! Alla vid bordet kommer att vara angenämt överraskade under hela måltiden.

Krispiga friterade gröna tomater med bacon

För 4 personer

Förberedelse: 50 minuter
(exkl. 4-12 timmars marinering av kycklingen)

Tillagning förrätt: 45 minuter
Tillagning huvudrätt: 55 minuter
Tillagning efterrätt: 30 minuter

Förrätt: tomater med bacon
500 g sidfläsk
1 kvist rosmarin
250 ml solrosolja
4 omogna (gröna) tomater
ca 150 g mjöl
4 äggvitor (gulorna används i efterrätten)
ca 150 g panko

Till såsen:
200 g majonnäs
50 g ketchup
25 g srirachasås (het chilisås)

Huvudrätt: colakyckling
1 kyckling på 1,2 kg
50 g färsk ingefära
2 vitlöksklyftor
1 msk stark senap (Colman's)
650 ml coca cola
400 g kålrot
750 ml mjölk
250 g grits eller polenta
100 g smör
100 g riven cheddarost

Efterrätt: persikopaj
3 färska persikor (eventuellt konserverade)
smör, för att smörja formen
100 g extra fint mjöl
50 g socker
200 ml mjölk
4 äggulor (vitorna används i förrätten)
100 g blåbär
florsocker

Du behöver:
- Rectangular Drip Pan
- Dutch Oven
- Instant Read Digital Thermometer
- Cast Iron Grid Lifter
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Sauce Pan with Basting Brush
- convEGGtor
- EGGmitt

FÖRBEREDELSE

Colakyckling

- Klipp längs kycklingens ryggrad med en fågelsax genom att klippa på båda sidorna om revbenen. Vänd kycklingen, pressa den platt med händerna och stick två stora, stadiga metallspett genom kycklingfjärilen, så att den håller formen.

- Skala ingefära och skala 1 vitlöksklyfta och finhacka båda. Blanda med senapen och en skvätt coca cola och rör till en slät smet. Rör ned resten av coca colan och häll marinaden i Rectangular Drip Pan. Lägg kycklingen i marinaden och täck med plastfolie. Ställ Rectangular Drip Pan i kylskåpet och marinera kycklingen i 4-12 timmar. Vänd kycklingen efter halva tiden.

- Skär kålroten i klyftor och koka upp dem i lättsaltat vatten. Koka dem mjuka i ca 4 minuter, häll av och skölj med kallt vatten. Täck över och förvara i kylskåpet fram till tillagning.

Tomater med bacon

- Skär sidfläsket i tjocka strimlor. Repa av rosmarinbladen och finhacka. Blanda ingredienserna till såsen och lägg i en burk eller skål. Förvara detta skilt från varandra, under lock i kylskåp.

Persikopaj

- Skala persikorna. Dela dem, ta bort kärnan och skär fruktköttet i klyftor. Täck över och förvara i kylskåpet fram till tillagning.

Colakyckling med grits och kålrot

Persikopaj

- Smörj en rund bakform (Ø 18 cm och ca 3 cm hög) med smör. Häll självjäsande mjöl, socker, mjölk och äggulor i en bunke och vispa till en slät smet. Häll smeten i formen, täck med plastfolie och ställ i kylskåpet fram till tillagning.

TILLAGNING

Tomater med bacon

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 200 °C. Skär tomaterna i 1 cm tjocka skivor och krydda med salt och peppar. Strö mjöl på en tallrik och vispa äggvitorna löst i en grund skål. Blanda finhackad rosmarin med panko och strö på en tallrik.

- Häll solrosolja i Dutch Oven och ställ grytan på gallret. Tillsätt baconstrimlorna i den ännu inte heta solrosoljan, stäng locket på EGGet och stek fläsket i 10-15 minuter. Vänd tomatskivorna efter varandra i mjölet (skaka bort överflödigt mjöl), därefter i äggvitan och slutligen i pankon.

- Ta upp baconstrimlorna med en hålslev ur Dutch Oven och låt rinna av på hushållspapper. Kontrollera försiktigt med termometern att solrosoljan har en temperatur på 160 °C. Avlägsna Dutch Oven en stund från gallret om oljan är för het (och ställ tillbaka så fort den kallnat tillräckligt) eller värm längre om oljan inte är tillräckligt het.

- Lägg en första portion av de panerade tomaterna i olja och fritera gyllenbruna i ca 4 minuter på båda sidor. Ta upp ur Dutch Oven med en hålslev, låt rinna av på hushållspapper och krydda med salt och peppar. Fritera nästa portion av de panerade tomaterna. Upprepa tills alla tomater är friterade.

- Servera de friterade tomaterna med det stekta fläsket och dippsåsen.

Colakyckling

- Ta bort det rostfria gallret och lägg Cast Iron Grid i EGGet med hjälp av Cast Iron Grid Lifter. Reglera temperaturen till 180 °C.

- Ta upp kycklingen ur marinaden och badda lätt med hushållspapper. Häll lite av marinaden i Cast Iron Sauce Pan. Grilla kycklingen gyllenbrun några minuter på varje sida. Ta bort kycklingen från gallret, lyft Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter ur EGGet och placera convEGGtor. Ställ Drip Pan med marinaden ovanpå. Lägg det rostfria gallret i EGGet och lägg kycklingen (med skinnsidan uppåt) ovanpå. Ställ formen med marinaden på gallret bredvid kycklingen. Stäng locket på EGGet, sänk temperaturen till 150 °C och tillaga kycklingen i totalt ca 45 minuter. Pensla kycklingen regelbundet generöst med marinaden från formen. Denna, och marinaden i Drip Pan, kommer att koka ihop, tillsätt eventuellt en skvätt vatten om marinaden blir för tjock.

- Medan kycklingen tillagas på Big Green Egg, skala den andra vitlöksklyftan och finhacka. Koka upp mjölk med 750 ml vatten och finhackad vitlök i (diskad) Dutch Oven på spisen. Rör ned grits (eller polenta), sänk värmen och tillaga i 30 minuter.

- Ta bort gritsen från spisen och låt stå en stund med locket på kastrullen. Ta upp kycklingen ur EGGet och täck över löst med aluminiumfolie. Ta bort gallret och lägg kålrotsklyftorna i marinaden i Drip Pan. Stäng locket på EGGet och värm kålroten i ca 5 minuter.

- Skär smöret i tärningar och rör ned i gritsen tillsammans med riven cheddarost och salt efter smak. Ta ut spetten ur kycklingen och skär den i fina bitar. Ta upp Drip Pan med kålroten i marinaden ur EGGet. Lägg tillbaka gallret för att tillaga efterrätten. ConvEGGtor måste vara kvar i EGGet.

- Lägg upp kyckling och kålrot med lite marinad på tallrikarna tillsammans med en rejäl sked grits.

Persikopaj

- Ta ut formen med smet ur kylskåpet. Kontrollera att EGGet, med convEGGtor och galler, håller en temperatur på 180 °C. Justera om nödvändigt.

- Fördela persikoklyftorna över smeten och strö över blåbären. Ställ formen på gallret i EGGet, stäng locket och baka pajen i ca 25 minuter tills den är gyllenbrun.

- Ta upp formen ur EGGet, pudra den varma pajen med florsocker och skär i bitar.

VILL DU HA DIGITALA RECEPT?

Vill du också få de senaste säsongsmenyerna och recepten för Big Green Egg i din brevlåda? Prenumerera då på Inspiration Today på **biggreenegg.eu**, så att du ständigt blir inspirerad av de godaste recepten.

3x GO LOW & SLOW

Långkok är en av de tillagningstekniker som Big Green Egg är särskilt lämpad för. Du behöver inte särskilt mycket; en fin köttbit, några smaksättare och Big Green Egg räcker. Tillagningen är enkel, tiden gör jobbet och du kommer häpna över det saftiga och goda resultatet.

Pulled pork

Om du röker fläskkarrén under tillagningen, blir smaken ännu intensivare. Genom att blanda lite Wood Chips i grillkolen innan du tänder den, frigörs lite rök under den första delen av denna slow cooking-metoden. Servera pulled pork till exempel i ett bröd med coleslaw, sallad, sötsura grönsaker och barbecuesås.

Till ca 20 personer (i bröd)
Förberedelse: ca 10 minuter
Tillagning: 14-16 timmar (exkl. vila)

1 fläskkarré om 2-2,25 kg

Till rubben:
10 msk brun farin
2 msk malen gurkmeja
3 msk lökpulver
3 msk vitlökspulver
1,5 msk cayennepeppar
7 msk paprikapulver
7 msk salt

Du behöver:
- Cherry Wood Chips
- convEGGtor
- Dual Probe Remote Thermometer
- EGGmitt
- Meat Claws

- Ta ut fläskkarrén ur kylskåpet, blanda alla ingredienser till rubben och gnid in i köttet. Massera in rubben ordentligt i köttet. Resten av rubben kan du förvara i en burk med lock till nästa gång.
- Lägg en stor näve Cherry Wood Chips i blöt. Blanda ett par nävar (ej blötlagda) Cherry Wood Chips i grillkolen, som ännu inte tänts. Tänd grillkolen i Big Green Egg och låt locket på EGGet vara öppet i 10-12 minuter.
- Strö de blötlagda Wood Chipsen över den glödande grillkolen. Placera convEGGtorn och lägg gallret i EGGet. Lägg fläskkarrén på gallret och stäng locket på EGGet. Justera temperaturen i EGGet till mellan 95 och 110 °C, vid dessa temperaturer blir pulled pork saftigt och gott. Tillaga fläskkarrén i ca 8 timmar tills köttet når en kärntemperatur på 71 °C. Den kan du mäta med kärntermometern. Då har du nått platån, vilket betyder att kärntemperaturen ökar mycket långsamt till ca 77 °C.
- Ta upp fläskkarrén ur EGGet när kärntemperaturen 77 °C har nåtts, slå in i aluminiumfolie och lägg tillbaka köttet på gallret. Stäng locket på EGGet och låt köttet steka långsamt i 6-8 timmar i folien tills en kärntemperatur på 86 till 96 °C har nåtts (temperaturen ska hela tiden vara mellan 95 och 110 °C). Den exakta temperaturen spelar inte så stor roll, så länge den är över 86 °C.
- Ta upp fläskkarrén ur EGGet med EGGmitt och låt köttet vila i 2 till 6 timmar i folien i en kylväska. Folien och kylväskan har en isolerande effekt och fläskkarrén behåller på så sätt temperaturen på ett bra sätt, kylklampar behövs alltså inte.
- Dra isär fläskkarrén med hjälp av Meat Claws.

VITELLO TONNATO

Långkok på Big Green Egg är perfekt när du vill laga vitello tonnato. Köttet förblir då mört och fint. Om du lagar detta recept för 4 till 6 personer, får du en rejäl bit kalvkött över. Det kan du använda nästa dag till exempelvis en vitello tonnato-fralla eller skära det i tunna skivor och använda som smörgåspålägg med en klick senap.

- Ta ut kalvköttet ur kylskåpet och strö över ingredienserna till rubben. Gnid in ordentligt i köttet.
- Lägg en generös näve Hickory Wood Chips i blöt. Tänd grillkolen i Big Green Egg och låt locket på EGGet vara öppet i 10-12 minuter.
- Strö de blötlagda Wood Chipsen över den glödande grillkolen. Placera convEGGtorn och lägg gallret i EGGet. Lägg köttet på gallret, stäng locket på EGGet och justera temperaturen till 100 °C. Stek köttet ungefär 50 minuter tills det har nått en kärntemperatur på 52 °C. Den kan du mäta med kärntermometern.
- Gör tonfisksåsen under tiden. Låt tonfisk och kapris rinna av och blanda med övriga ingredienser såsen i en matberedare till en sås. Denna får gärna vara ganska grov i sin konsistens. Krydda såsen med salt och peppar och förvara i kylskåpet fram till servering.
- Ta upp köttet ur Big Green Egg när den önskade kärntemperaturen har nåtts och låt svalna. Slå in i plastfolie och förvara i kylskåpet fram till servering.
- Innan serveringen av vitello tonnaton, skär köttet i fina, tunna skivor. Låt salladskapris och kapris rinna av och dela salladskaprisen på längden. Fördela den blandade salladen på tallrikarna och lägg kalvköttsskivorna ovanpå. Garnera med tonfisksås, hel och delad kapris och riv citronskalet över.

För 4-6 personer
Förberedelse: ca 5 minuter
Tillagning: ca 60 minuter (exkl. tid att svalna)

1 kalvrulle om 0,8 till 1,2 kg

Till rubben:
2 msk pimentón dulce (rökt, sött paprikapulver)
2 msk (edelsüß) paprikapulver
½ msk nanami togarashi/shichimi togarashi (asiatisk livsmedelsbutik)

Till såsen:
1 burk tonfisk i vatten om 160 g
1 msk kapris
3-4 msk majonnäs
saften från ½ citron

Till garnering:
8 salladskapris
1 msk kapris
100 g blandad sallad
finrivet skal från ½ citron

Du behöver:
- Hickory Wood Chips
- convEGGtor
- Dual Probe Remote Thermometer

LÅNGSAMT TILLAGAT SIDFLÄSK

Med långsamt tillagat sidfläsk kan, tack vare den rikliga mängden fett som det innehåller, nästan ingenting kan gå fel. Egentligen är sidfläsk ingenting annat än den oskurna varianten av det älskade baconet, men ännu bättre!

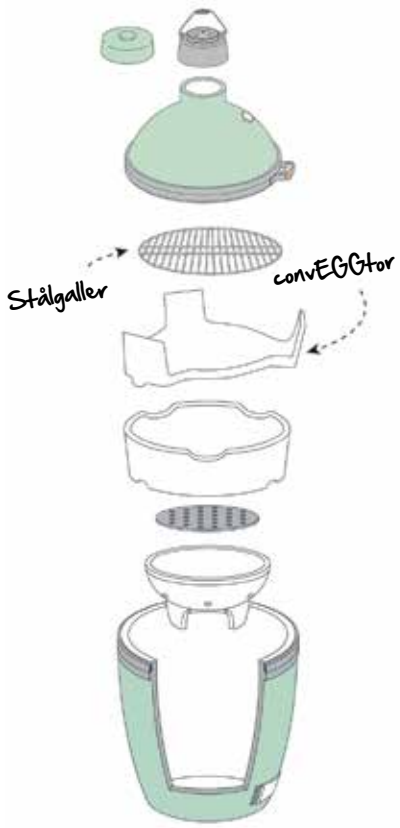
För 4 personer
Förberedelse: ca 10 minuter
(exkl. marinering över natten)
Tillagning: 3 timmar + 15 minuter

1 kg sidfläsk utan svål
2 msk vitlökspuré
havssalt
½ knippe timjan
½ knippe rosmarin
6-8 lagerblad

Du behöver:
convEGGtor
Instant Read Digital Thermometer
eller Dual Probe Remote Thermometer

- Skär ett kryssmönster i sidfläskets fettkant. Skär även ett kryssmönster på köttsidan, så att smakämnena kan absorberas ordentligt. Gnugga köttets båda sidor med vitlökspuré och krydda generöst med havssalt. Lägg hälften av timjan, rosmarin och lagerblad på fettkanten, och resten på köttsidan. Täck över och marinera i kylskåpet över natten.
- Ta ut sidfläsket ur kylskåpet. Tänd grillkolen i Big Green Egg och låt locket på EGGet vara öppet i 10-12 minuter. Gnugga under tiden bort örterna från köttsidan och delvis från fettkanten. Genom att låta lite av örterna vara kvar på fettet under tillagningen, får fettet och därmed köttet extra smak.
- Placera convEGGtor och lägg gallret i EGGet. Lägg sidfläsket med fettkanten uppåt på gallret, på så sätt absorberas det goda fettet i köttet och det öses i sitt eget fett. Dessutom droppar nästan inget fett på convEGGtorn, annars skulle en enorm rökutveckling uppstå. Stäng locket på EGGet och justera temperaturen till ca 100 °C. Tillaga sidfläsket i ungefär 3 timmar tills köttet har nått en kärntemperatur på minst 77 °C. Den kan du mäta med kärntermometern.
- Ta upp sidfläsket ur EGGet när kärntemperaturen har nåtts. Du kan nu skära det i fina, tunna skivor och servera eller välja att grilla skivorna ungefär en minut på varje sida vid en temperatur på 230 °C (utan convEGGtorn). Du kan även låta fläsket svalna (och förvara det övertäckt i kylskåpet), skära det i skivor nästa dag och sedan grilla det.

Den perfekta uppställningen för denna rätt



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

Vill du ha ännu mer Big Green Egg-inspiration?

Prenumerera på Big Green Eggs officiella nyhetsbrev ”Inspiration Today” och få de godaste recepten och praktiska tipsen direkt i din brevlåda.

Gå till:
biggreenegg.eu/se/registrera

Temperaturer och tider

Tillagning	Vikt	Temperatur Big Green Egg	Kärn -temperatur	Tid (ca.)
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.
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	35-34 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.
Sjuda				
Köttgryta	2-8 kg	150°C	-	3-4 timme
Grönsaksgryta	1-5 kg	150°C	-	20 min
Tallagning pä bak				
Pizza (botten 2-3mm)				
Ugnsbakad potatis	-	250°C	-	6-10 min.
Ugnsbakade rotsaker	-	150°C	-	2-3 timme
Varm chokladtårta	-	150°C	-	2-3 timme
Hot chocolate cake	-	200°C	-	10 min.

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.

FLAVOUR
VIRTUOSO
OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
BIGGRREENEGG.EU
Edin Dzemat
Sweden
OPEN FLAVOUR™
Big Green Egg®

Kockens lokalanknytning

Terry Kovals inspirationskälla

Kanske är det snabbmatskedjornas förtjänst att USA framför allt är känt för hamburgare och varmkorv. Eller är det det faktum att landet är så stort att matvanorna, efter klassikerna, varierar beroende på region. Men om du vet vart du ska gå, kan du njuta till fullo av de godaste rätterna, tillagade på de bästa lokala råvarorna. Som på Wrecking Bar Brewpub i Atlanta, där köksmästaren Terry Koval hämtar inspiration från lokala ingredienser.

Wrecking Bar Brewpub är ett begrepp i Atlanta och delstaten Georgia. Ett mysigt etablissemang i en vacker historisk byggnad i stadsdelen Little Five Points. På övervåningen, The Marianna, hålls mottagningar, bröllop och andra fester. En våning ner ligger restaurangdelen med eget ölbryggeri, där ungefär 120 partier öl bryggs varje år. Stället besöks av en blandad publik. Familjer, vänner, studenter och affärsfolk kommer alla gärna hit tack vare den avslappnade atmosfären och det fantastiska köket. Terry för spiran i köket, vd:n Stevenson Rosslow sköter servicen och Bob Sandage arbetar bakom kulisserna med framför allt bryggeriet.

Duktig och driven

Terry: ”Bob och Kristine köpte fastigheten 2010 och öppnade Wrecking Bar Brewpub efter en 16 månader lång renovering. Efter ett år, under vilket tre olika köksmästare hade stått i köket, gjorde de bokslut och kom till slutsatsen att ölet och servicen var bra och maten var okej.” Stevenson: ”Maten kunde verkligen bli bättre. Vi började leta efter en duktig och driven kock som ville ta sig an utmaningen att ta maten till en högre nivå. Helst en som ville bli partner. Vår vision knöt perfekt an till Terrys, som jag hade lärt känna år 2000, när vi båda arbetade på samma restaurang. Jag visste vilket proffs han var och kände till hans förkärlek att arbeta med rättvisa och hållbara ingredienser. Han var precis den kock som Bob, Kristine och jag letade efter.”

Från jord till bord

”Vid den tidpunkten arbetade jag på Farm Burger”, berättare Terry. ”Jag var inblandad i detta koncept från starten. Här serverade vi bland annat hemlagade hamburgare gjorda på dry-aged nötkött från gräsbetande djur. Alla ingredienser var hållbara och försvarbara och kom från lokala bönder. När vi hade utökat till tre restauranger, var det dags för mig att gå vidare. Jag hade ett villkor; jag ville absolut fortsätta arbeta med rättvist och lokalt producerade produkter. Det var även Stevensons, Bobs och Kristines utgångspunkt. Vi skulle bara förstärka varandra och arbeta enligt visionen ”från jord till bord”.

Från huvud till svans

”På menyn finns bara kött från djur som har haft ett bra liv. Som har fått gå fritt i naturen och har kunnat tillgodogöra sig naturlig vegetation. Kvaliteten på köttet är riktigt bra. Det smakar också verkligen kött. Allt fläskkött kommer till exempel från Riverview Farms. Styckning och bearbetning av de halva slaktkropparna gör vi själva. Hela djuret används, från huvud till svans. Vårt nötkött och ankan kommer från White Oak Pastures, en enorm gård i Bluffton med ca 100 anställda där djuren får växa upp i sin egen takt”, säger Terry. ”Vår meny ändras också varje dag. Det finns till exempel alltid en rätt med fläskkött, men delen som vi använder varierar. En gris har bara två filéer, så när de är slut får vi använda en annan del av grisen.” >>

SALLAD MED GRILLAD PUMPA, GETOST OCH KRYDDIGA NÖTTER

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 25 minuter

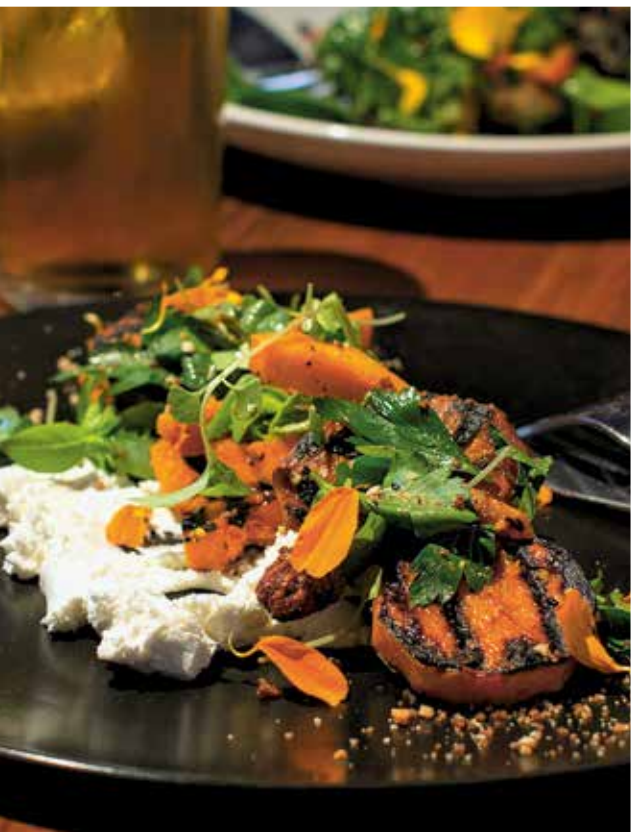
Till pumpan:
1 butternutpumpa om ca 750 g
30 ml kallpressad olivolja
3,5 g färskmalen svartpeppar
7 g havssalt

Till vinägretten:
60 g honung
60 ml champagnevinäger
80 g färska timjanblad
120 ml kallpressad olivolja
1 g havssalt

Övriga ingredienser:
1 vit stjälk blekselleri (från den innersta delen av ståndet)
1 knippe bladpersilja
200 g getost
55 g kryddiga nötter (se basrecept)
ringblomsblad (obesprutade, se tips på sidan 30)

Du behöver:
Cast Iron Grid

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 250 °C. Skala pumpan, dela den på längden och avlägsna fröna med en sked. Lägg pumpahalvorna med skärytan nedåt på en skärbräda och skär i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg i en stor skål och blanda med olivolja. Krydda med färskmalen peppar och havssalt efter smak.
- Fördela pumpaskivorna på gallret och stäng locket på EGGet. Grilla skivorna i 3 minuter, vänd pumpaskivorna och grilla i ca 2 minuter med locket stängt tills pumpan är mjuk. Ta upp ur EGGet och låt svalna till rumstemperatur. Släck EGGet genom att stänga luftreglaget och metalltoppen.
- Till vinägretten, blanda honung, vinäger och timjan. Häll i olivoljan långsamt samtidigt som du vispar och krydda med havssalt.
- Skär bleksellerin i skivor och plocka bladen från persiljan. Blanda ihop i en skål och fukta med vinegrätten.
- Lägg upp getost, grillad pumpa och sallad på tallrikarna och strö över de kryddiga nötterna och ringblomsbladen.



KRYDDIGA NÖTTER

Dessa goda nötter serveras regelbundet på Wrecking Bar som snacks, men de är även en god, krispig smaksättare i en sallad.

Till 500 g nötter
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 50-65 minuter

2,5 g rårörsocker
5 g saltflingor
5 g malen spiskummin
2,5 g malen kanel
2,5 g malen ingefära
2,5 g cayennepeppar
2,5 g färskmalen svartpeppar
2 g färskmalen muskotnöt
250 g naturella pekannötter
250 g naturella valnötter
30 ml sockerlag (gjord på 1 del socker och 1 del vatten)
1 msk druvkärneolja + extra till att smörja in formen

Du behöver:
convEGGtor
Cast Iron Skillet

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 150 °C. Blanda socker, saltflingor och kryddor i en skål och ställ kryddblandningen åt sidan.
- Fördela nötterna i Cast Iron Skillet, ställ den på gallret och stäng locket på EGGet. Rosta nötterna ca 10 minuter tills de är gyllenbruna. Rör om regelbundet. Ta upp Skillet ur EGGet och häll nötterna på en tallrik för att svalna. Sänk temperaturen i EGGet till 135 °C.
- Smörj Cast Iron Skillet med druvkärneolja. Hacka de svalnade nötterna grovt. Blanda nötter, sockerlag och druvkärneolja i en stor skål. Strö över kryddblandningen och blanda försiktigt tills nötterna täckts ordentligt och jämt med kryddblandningen. Fördela dem i den smorda pannan.
- Ställ Skillet på gallret och stäng locket på EGGet. Rosta nötterna i 20 minuter och rör om. Rosta dem i ytterligare 15-20 minuter tills nötterna är lättrostade och karamelliserade. Du kan kontrollera detta genom att ta några nötter ur pannan och låta dem svalna några minuter. Om nötterna känns torra, är de klara. Ta upp pannan ur EGGet och låt nötterna svalna helt.

Wrecking Barn Farm
Stevenson berättar att han ska åka till Wrecking Barn Farm, eftersom det fortfarande finns en hel del arbete att göra där. Det visar sig vara den grönsaks- och fruktgård som Bob och Stevenson har i Loganville, öster om Atlanta, där de odlar sina egna grödor. Terry åker med för att hämta diverse produkter. Det dagliga arbetet på den 26 hektar stora gården leds av Rachel Hennon, som är lika passionerad som herrarna. ”Jag är utbildad grafisk designer”, berättar Rachel. ”Men jag gillar friluftslivet, hårt arbete och att påta i jorden och började arbeta som frivillig på Joe Reynolds Love is Love Farm. Joe odlar i mina ögon den bästa frukten och de bästa grönsakerna i Atlanta. Innan Bob och Stevenson köpte denna gård, köpte de grönsakerna till Wrecking Bar Brewpub från Joe. Och när det visade sig att de letade efter någon som kunde driva gården, rekommenderade Joe mig. Han gör alltid sitt bästa för att lära unga bönder yrket för att sedan knuffa dem ur boet och stå på egna ben.”

På ekologiskt vis
Rachel: ”Terry är mycket delaktig i valet av produkter som vi odlar här på ekologiskt vis och arbetar regelbundet en dag här. Varje år går han igenom frökatalogen och talar om vilka grönsaker och frukter vi måste plantera. Stevenson hjälper honom och jag gör en huvudplan. För närvarande odlar vi fjorton olika tomatsorter, fyra sorters gurkor, muskatdruvor, blåbär, två sorters jordgubbar, vattenmelon, två sorters grönkål, broccoli och betor, blomkål, butternutpumpor, spenat och olika sorters rädisor. Vi arbetar framför allt med smakfulla gamla sorter, glömda grönsaker som capperino-paprika och ovanliga okrafrukter.” Terry: ”Förresten är inte allt som odlas här avsett för Wrecking Bar Brewpub. Skörden är för stor för det. Flera köksmästare som jag känner hämtar också produkter från Wrecking Barn Farm och en del av skörden hamnar i lådor som Community Supported Agriculture säljer eller säljs på lördagarna på Freedom Farmers Market vid Carter Center i Atlanta.”

Fri natur
Innan Terry åker tillbaka till Wrecking Bar Brewpub gör han ytterligare ett stopp i Conley hos Mary Hart Rigdon och hennes Decimal Place Farm. En getgård där det handlar om produktionen av mjölk för att göra ost. ”I vanliga fall kommer Mary alltid till mig, men ibland brukar jag stanna till på gården”, erkänner Terry. ”Det är fantastiskt att se henne med djuren. Mary är så entusiastisk och hängiven sina getter. Hon känner varje get vid namn.” Mary: ”Jag vill bara ta hand om dem och de är faktiskt lätta att känna igen!” Lika galen som Mary är i getterna, lika galna är de i henne. Det syns tydligt när hon är med dem. Även dessa djur har det bra och lever hela året i det fria. Lammen får dock vara i stallet under uppsikt av Marys vakande hundar. De öppna sidorna på stallet ger mycket ljus och frisk luft och stängs under vintermånaderna med transparenta skärmar så att det förblir bekvämt men även med tillräckligt ljust. >>

LAGA MER MAT MED ANVÄNDBARA TILLBEHÖR!

1.

2.

3.

4.

1. convEGGtor®
Den keramiska convEGGtor fungerar som en värmesköld, som skyddar maten från direkt kontakt med värmekällan. Den indirekta värmen ger ditt EGG samma egenskaper som en ugn. Det är med andra ord idealiskt för att laga ugnsrätter, tillaga delikata ingredienser, tillagning vid låg temperatur och att använda tillsammans med tillbehöret Dutch Oven. Denna convEGGtor kan kombineras med den platta bakstenen Flat Baking Stone som du kan använda för att baka härligt bröd eller pizza med en härligt frasig botten. Finns för alla modeller.

2. Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Denna gjutjärnsgryta är perfekt för att till exempel smälta smör eller värma en sås eller marinad på grillen i Big Green Egg. Eftersom gjutjärnet håller värmen, förblir grytans innehåll varmt under en lång tid, även när den inte längre står på EGGets galler. Silikonborstens handtag passar perfekt i grytans handtag, så att rester kan rinna ned i grytan. Lämna inte borsten i handtaget när du placerar grytan i EGGet. Lämplig för modellerna MiniMax t.o.m. XXLarge.

3. Cast Iron Dutch Oven
Cast Iron Dutch Oven (Ø 27 cm), en mångsidig gjutjärnsgryta, är perfekt för att koka, sjuda och steka i Big Green Egg. Grytan kan alltså bland annat användas för att tillaga alla Typer av rätter som lagas i ett enda kokkärl, som grytor, stuvningar, soppor eller bräserat kött.
Lämplig för modellerna Medium t.o.m. XXLarge.

4. Cast Iron Grid
Gjutjärnsgallret ger ett vackert rutmönster och den karakteristiska grillsmaken på ingredienser som grönsaker, kött och fågel. Säljs för modellerna Mini t.o.m. Large.

Tackorna går in och ut, de har valet att vara inomhus eller gå ute.

Bra mjölkras

”Ute äter getterna vad de vill”, berättar Mary, ”och de gillar allting. När det har stormat och kottarna blåst ned från pinjeträden, måste djuren tvingas in i stallet tills jag har plockat upp alla frukter. Om de äter dem, kommer osten att smaka gin. Jag ger även getterna foder. Varje morgon och kväll när jag mjölkar djuren, får de spannmål som majs och havre, kompletterat med molasse. Det extra fodret behöver de för att mjölkningen kräver mycket energi. Alla mina getter och de tre bockarna tillhör den schweiziska rasen Saanen, som sedan början 1900-talet finns i Georgia. Det är en mycket bra mjölkras. Mängden mjölk varierar per get, från 3 till 4 liter per dag. Resultaten håller jag noga koll på. När jag köper en ny bock, tittar jag på även på mjölkresultaten för bockens mamma.”

Samma filosofi

”Mjölken pumpas via ett rör i väggen till en tank, för att sedan pastöriseras till en temperatur på 63 °C under 30 minuter. Därefter kyls den till 29 °C för att sedan omvandlas till chevre, feta, mozzarella eller cheddar”, avslutar Mary. ”Visst är det fantastiskt!”, säger Terry entusiastiskt. ”Marys gård är mindre än 20 minuters bilresa från Wrecking Bar Brewpub. När jag har gjort min beställning, levererar hon den personligen i sin pickup. Precis som alla mina leverantörer. Jag vet alla produkters ursprung och känner alla bönder. De arbetar hårt och passionerat och har samma filosofi som vi. Och ibland kommer de förbi utan beställning, bara för att äta en bit god mat hos oss!”

INLAGDA BLÅBÄR

240 g socker
225 g färska blåbär
1 kvist färsk timjan
60 ml citronsaft

- Koka upp socker och 240 ml vatten i en liten kastrull på spisen. Ta bort kastrullen från spisen när sockret är upplöst och låt sockerlagen svalna.
- Lägg blåbär, timjan och citronsaft i en ren burk på ungefär 8 dl. Håll över sockerlagen och sätt på locket. Låt svalna och låt stå i kylskåpet minst 1 vecka innan användning.

MAJSBRÖD

För 4 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 30 minuter

2 färska jalapeños
60 g smör eller ister + extra för att smörja grytan
355 g majsmjöl
235 g oblekt mjöl
15 g bakpulver
3 g natriumvätekarbonat (bikarbonat)
15 g salt
350 ml kärnmjölk
3 ägg
1 msk honung

Du behöver:
- convEGGtor
- Cast Iron Dutch Oven

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 230 °C. Dela jalapeños, ta bort stjälkar, fröa ur och finhacka. Smält 60 g smör eller ister samt smöret som ska användas för att smörja grytan i omgångar. Smörj Cast Iron Dutch Oven. De 60 g kommer strax till användning.
- Blanda majsmjöl, mjöl, bakpulver, natriumvätekarbonat och salt i en stor bunke. Vispa ihop kärnmjölk och ägg i en annan bunke. Rör ned finhackad jalapeño, 60 g smält smör eller ister och honung i smeten. Häll smeten i Cast Iron Dutch Oven.
- Lägg locket på Cast Iron Dutch Oven, ställ på gallret och stäng locket på EGGet. Se till att temperaturen i EGGet är 220 °C och grädda majsbrödet gyllenbrunt i ca 30 minuter.

STEKT ANKA

MED GRILLAD OKRA OCH SÖTPOTATIS

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 2 timmar + 30 minuter

1 hel anka
½ knippe persilja
4 kvistar timjan
450 g små sötpotatisar
450 g färska okrafrukter (asiatisk livsmedelsbutik)
olivolja
200 g inlagda blåbär
ringblomsblad (obesprutade, se tips på sidan 30)
grönkålsblad från fröplantor eller mycket finhackad grönkål
majsbröd, till serveringen

Till äppelciderglazen:
3 cm färsk ingefära
400 ml äppelcidervinäger
60 ml honung

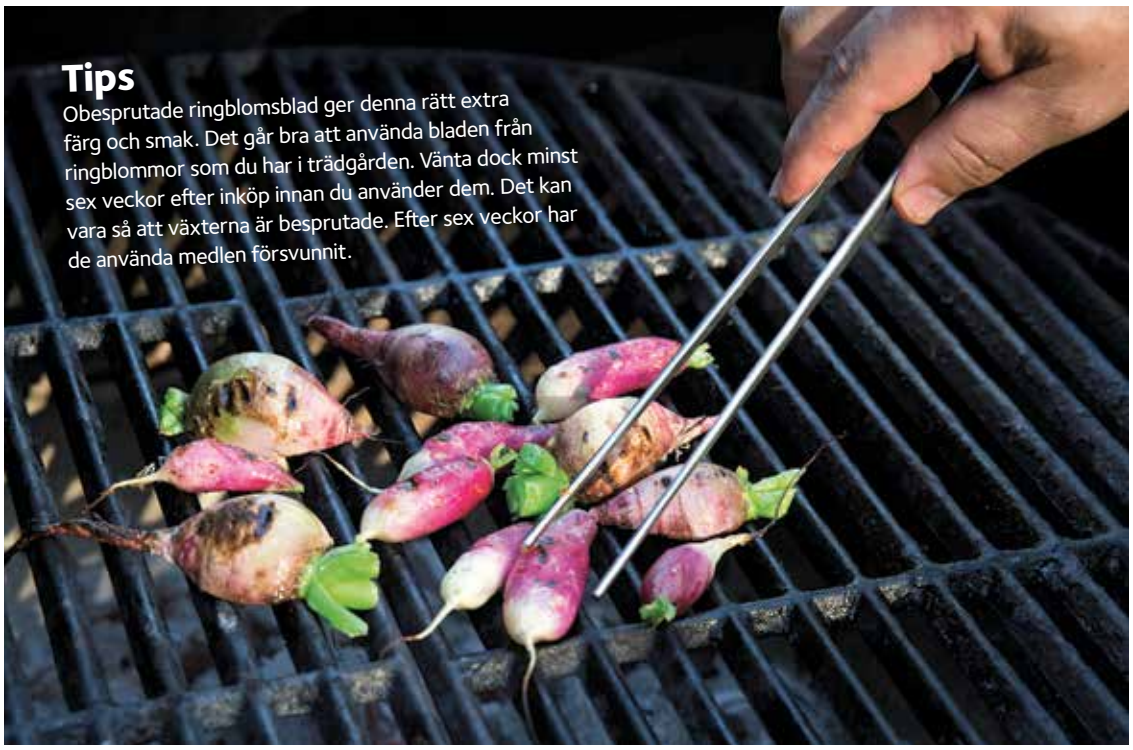
Du behöver:
- convEGGtor
- Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
- EGGmitt
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 260 °C. Fyll hålrummet i ankan med persilja och timjan. Till glazen, skala ingefäran och riv fint över Cast Iron Sauce Pot. Blanda med vinäger och honung.
- Pensla ankan med glazen. Lägg ankan på gallret, stäng locket på EGGet och sänk temperaturen till 175 °C. Tillaga ankan i 2 timmar och pensla med glazen varje halvtimme.
- Ta upp ankan ur EGGet och täck över löst med aluminiumfolie. Ta upp gallret och convEGGtor med hjälp av EGGmitt och lägg i Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter i EGGet. Stäng locket på EGGet och öka temperaturen till 250 °C.
- Skölj sötpotatisarna och badda torra. Dela potatisarna på längden och lägg dem i en skål. Lägg okrafrukterna i en annan skål. Ringla olivolja över både potatis och okra och krydda med färskmalen svartpeppar och havssalt. Rör om så att olivoljan fördelas ordentligt.
- Lägg sötpotatishalvorna på Cast Iron Grid, stäng locket på EGGet och grilla i 3-4 minuter. Lägg okrafrukterna på gallret och vänd potatishalvorna. Stäng locket på EGGet och grilla grönsakerna i 2 minuter. Vänd okrafrukterna, stäng locket och grilla i ytterligare 1-2 minuter. Ta först upp sötpotatishalvorna och därefter okrafrukterna från gallret.
- Skär bort ankbrösten och benen från skrovet. Skär brösten i fina, tunna skivor. Lägg upp med den grillade sötpotatisen och okrafrukterna på ett serveringsfat (eller fyra tallrikar). Lägg en sked inlagda blåbär bredvid och garnera med grönkål och ringblomsblad. Servera med majsbröd.

Den perfekta uppställningen för denna rätt

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



Tips
Obesprutade ringblomsblad ger denna rätt extra färg och smak. Det går bra att använda bladen från ringblommor som du har i trädgården. Vänta dock minst sex veckor efter inköp innan du använder dem. Det kan vara så att växterna är besprutade. Efter sex veckor har de använda medlen försvunnit.

SALLAD MED GRILLAD RÄDISA

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 15 minuter

1 knippe French Breakfast-rädisor (avlång rädisa med vit spets)
1 knippe Easter Egg-rädisor (rund rädisa i olika färger)
kallpressad olivolja
färskmalen svartpeppar och havssalt
110 g inlagd paprika (se basrecept)
85 g senapsbladmix
90 ml öl- & senapsvinägrett (se basrecept)
ringblomsblad (obesprutade, se tips)

Du behöver:
Cast Iron Grid

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 250 °C.
- Skär bort bladen från rädisorna och skölj dem under rinnande kallt vatten. Låt rädisorna rinna av, badda dem torra och dela de större rädisorna. Lägg rädisorna i en skål, ringla rikligt med olivolja över och krydda med färskmalen svartpeppar och havssalt. Rör om så att rädisorna täcks runtom.
- Fördela rädisorna över Cast Iron Grid, stäng locket på EGGet och grilla dem i ca 2 minuter. Vänd rädisorna och grilla i ytterligare 2 minuter med locket stängt. Ta bort rädisorna från gallret och låt svalna till rumstemperatur.
- Låt den inlagda paprikan rinna av. Lägg senapsbladen i en skål och blanda med de grillade rädisorna, den inlagda paprikan och öl- & senapsvinägretten. Blanda försiktigt, lägg upp tallrikar och garnera med ringblomsbladen.

INLAGD PAPRIKA

3-4 söta spetspaprikor (ungefär 450 g)
475 ml vitvinsvinäger
235 ml vatten
60 g havssalt
10 g korianderfrön
10 g gula senapsfrön
5 g svartpepparkorn
10 g chiliflingor
1 lagerblad

- Skölj paprikorna under kallt vatten. Dela dem på längden och ta bort stjälken och fröa ur dem. Strimla fruktköttet och lägg i en ren glaskonservburk på 1 l.
- Koka upp vitvinsvinäger och vatten med övriga ingredienser i en kastrull. Ta bort kastrullen från spisen och häll försiktigt i glaskonservburken.
- Stäng burken, låt svalna och låt stå 7 dagar i kylskåpet så att smakerna kan gifta sig med varandra.

ÖLSENAP

En god, hemlagad senap som du till exempel kan servera till lufttorkad korv och charkuterier.

Till ca 600 ml senap

150 g gula senapsfrön
150 g bruna senapsfrön
3 g korianderfrön
225 ml äppelcidervinäger
80 ml rågöl
20 ml honung
salt och nymalen svartpeppar

- Blanda gula och bruna senapsfrön samt korianderfrön med äppelcidervinäger och rågöl i en skål. Täck över och förväll i kylskåpet i 20 timmar.
- Häll senapsfröblandningen i en mixer och mixa slät. Låt maskinen gå och tillsätt honungen. Krydda senapen med färskmalen svartpeppar och salt och lägg i en ren burk. Stäng och förvara i kylskåp fram till användning.

ÖL- & SENAPSVINÄGRETT

Denna goda vinägrett håller några veckor i kylskåpet. Skaka flaskan innan du använder vinägretten.

Till ca 460 ml vinägrett

65 ml ölsenap (se basrecept)
120 ml champagnevinäger
15 ml honung
250 ml kallpressad olivolja

- Blanda senap, vinäger och honung i en mixer eller bunke.
- Tillsätt olivolja långsamt under omrörning så att du får en fin emulsion. Förvara i en ren (förslutbar) flaska fram till användning.

WILDFIRE ON TOUR!

En länge närd dröm blir verklighet!

Thomas och Jennys entusiasm är så smittsam att vi bestämde oss för att erbjuda våra fans möjligheten att träffa dem i verkligheten! Men du behöver inte nödvändigtvis åka till Sverige för detta. De kommer till dig! Sedan den här våren reser de nämligen runt i Europa i Big Green Egg Wildfire Truck!

Denna lastbil är speciellt utvecklad för att kunna inspirera ännu fler fans och med den har en av Big Green Eggs länge närda drömmar gått i uppfyllelse. Thomas och Jenny har många års erfarenhet av workshops, demonstrationer och mästerklasser. De har representerat Big Green Egg i många länder och deras kunskaper, humor och passion är mycket smittsam! Den tuffa, ombyggda Mercedeslastbilen har tjänstgjort i 30 år som "Feuer - Notfall Einsatzleitwagen" i det tyska Ruhrområdet. Det matchande släpet, med inte mindre än sju EGG ombord, är byggd speciellt för Thomas och Jennys resor och gör upplevelsen komplett!

Tips och råd

Landet och regionen där Thomas och Jenny parkerar sin Wildfire Truck, är ofta avgörande för vad som tillagas på EGGen. Oavsett vad som står på menyn och var du stöter på Wildfire Truck, är Thomas och Jenny alltid redo för dig. Inte bara för att låta dig smaka, utan framför allt för att dela sina erfarenheter, tips och råd när det handlar om att laga mat på Big Green Egg.

Vill du veta om Wildfire on Tour snart stannar till i din närhet? Besök biggreenegg.eu eller gilla facebook.com/WildfireOnTour för mer information och Wildfire on Tours turnéschema.

Thomas och Jenny var nyligen på jakt efter Big Green Eggs linda (se sidan 6).

Big Green Egg Online

Ställ frågor, dela erfarenheter och njut av inspirerande recept, berättelser och uppdateringar, via:

Big Green Egg Sverige

Biggreeneggeu

Biggreeneggeu

Tagga **@Biggreenegg** och **@Biggreeneggeu** och använd hashtagarna **#BigGreenEgg #FlavourFair**

I NÄSTA NUMMER AV ENJOY!

Vi hoppas att du återigen njutit av recepten, menyerna och bakgrundsberättelserna i detta nummer av Enjoy! Nästa nummer är ånyo fullt av inspiration, med hösten och dess 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

Matlagningsteknik
Rökning

Komplett säsongsmeny
Tre rätter lagade på Big Green Egg

Snabbt & gott
Den enkla måltiden

Nästa nummer av Enjoy! finns i slutet av oktober 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®