ENJOY!

MAGAZINE

Big Green Egg®

SE - #10 Höst/Vinter

NJUTNING PÅ HÖG NIVÅ

SÖDRA TYROLEN

Vilt på Big Green Egg

Stjärnbeströdda Michelinkocken Edwin Vinke

Porträtt av en matnörd

OPEN FLAVOUR™

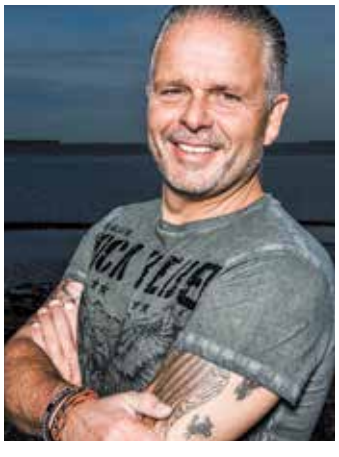
Många yrkeskockar förför sina gäster dagligen med den goda smak som rätter och skapelser får vid tillagning på Big Green Egg. Big Green Egg är ett mångfacetterat matlagningsredskap för olika tilagningstekninger med lång hållbarhet vilket gjort den mycket populär inom hotel- och restaurangbranschen. Precis som alla som älskar att laga mat använder de naturligtvis helst de bästa produkterna och de mest praktiska tillbehören så att råvarornas smaker verkligen kommer till sin rätt. En av dem är köksmästaren Edwin Vinke...

"Till att börja med hade jag inget större behov av Big Green Egg. Många kockar hade ett EGG stående och då vill jag ha något annat, det ligger i min natur, så vi hade en offset smoker. Dessutom var jag lite skeptisk för jag hade en känsla av att allt skulle få samma smak, men det visade sig absolut inte vara fallet.

Under ett evenemang här hos oss i restaurangträdgården, där man enbart lagade mat på Big Green Eggs, blev jag helt överväldigad över hur fantastisk denna apparat var. Temperaturkontrollen och det faktum att man inte behövde hålla koll på den hela tiden visade sig ha enorma fördelar. Det var helt enkelt mycket enklare än jag hade förväntat mig. Tillsammans med de närvarande kollegorna bestämde vi att dessa EGGs inte behövde hämtas upp, vi ville behålla dem!

I kombination med de grillar som jag redan hade utgjorde de sedan grunden för min matlagning. Den ger ett djup åt ingredienserna och en smak som man inte får på en grillplatta eller i en stekpanna på spisen. Om man röker en spädgris kombination med fisk ger detta smak av naturen. I restaurangen använder jag den mest till kött och fisk, som då antingen får tillredas långsamt eller grillas riktigt hett. Variationsrikedomen och kraften med ett Big Green Egg... Till och med hos MiniMax, den är helt fantastisk!

Hemma använder jag ett EGG för enklare tillredningar. Det fina är att man kan sitta ned i lugn och ro tillsammans vid bordet, även om det ofta blir så att vi alla står kring vårt EGG. Men det behövs inte, för så snart EGGet har uppnått temperatur bibehålls den konstant. Helt perfekt, det blir jättegott och det är otroligt enkelt!"



Edwin Vinke
Chefskock på restaurangen
*De Kromme Watergang***

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
Leonard Elenbaas, Ralph de Kok, Edwin Vinke, KC Wallberg, Giuseppe Moscarda och Franz Mulser.

KONCEPT & GENOMFÖRANDE
Big Green Egg Europe BV

FOTOGRAFI
Femque Schook, Sven ter Heide, Ton van Veen, Nico Alsemgeest, Remko Kraaijeveld 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! #10 Höst/Vinter 2017

Index

SE - #10 Höst/Vinter

04 Grillad harsadel

05 Grillad rådjurssadel med vinstuvade grönsaker, färskostcrème och grönkålschips
Grillad rotselleri

07 Hörökt carpaccio av rumpstek

08 Varmrökt fenknot med sötsur sallad

13 Skaldjur På Big Green Egg

15 Kanderad morot i rökt olja
Bakat och grillat päron
Grillad mulle

18 En komplett asiatisk meny

21 Risotto med havskräftor

22 Misosoppa med wokade grönsaker och omelettbitar

23 Broccoliburgare med ost
Bröd med hummus och grillade grönsaker

26 Långsamt tillagat sidfläsk

27 Apfelstrudel

28 Ossobuco av spädgris med polenta

29 Kaiserschmarrn

31 Chokladmuffins med flytande fyllning

Dessutom...

11 Edwin Vinkes nederländska kök

16 Produktinformation

20 Matnörd I fokus

24 Framgången bakom Big Green Egg

25 Njutning på hög nivå Flower power i Sydtyrolen

30 Big Green Egg's Flavour Fair
Wildfire on Tour

31 Social Media
I nästa nummer av Enjoy!

ACACIA HARDWOOD TABLES

När du lagar mat utomhus behöver du inte mycket mer än ett Big Green Egg. Det räcker med ett par enkla redskap för att du ska få ut det mesta möjliga av ditt EGG. Men du har också, tack vare det omfattande utbudet av tillbehör, möjligheten att underlätta ännu mer för dig själv och fullända Big Green Egg lifestyle.

Till exempel vårt nya Acacia Hardwood Table i lövträ är en riktig höjdare. Du behöver ju en hel del extra arbetsytor att till exempel lägga skärbrädan på, ställa fram ingredienserna eller bara kunna lägga ifrån dig en ugnsvante, tång eller stekspade. På så sätt har du alltid allt inom räckhåll när du lagar mat. Bordet har hjul som kan spärras, och som gör det enkelt att flytta.

De handgjorda borden, som finns i Large och XLarge, är tillverkade i förstklassigt, ugnstorkat akaciaträ. Ett lövträd med en vacker och naturlig utstrålning, som tål olika väderlekar bra och som därför är perfekt att använda utomhus. Träet är mycket hårt, slitstarkt och kräver inte mycket underhåll. Det ligger i en hög hållbarhetsklass och behöver i princip inte behandlas. Vill du att den vackra, djupa färgen ska hålla i flera år så går det att lacka bordet och när du inte använder ditt EGG kan du täcka över bordet med vårt ventilerande EGG Cover.

Acacia Hardwood Tables finns i modellerna Large (150 x 60 x 80 cm) och XLarge (160 x 80 x 80 cm).

VILT PÅ GREEN EGG

Vilt finns att köpa hela året, men höstens ankomst är startskottet för viltsäsongen. Från det ögonblicket är utbudet av färska, lokala viltarter höjdpunkten under några månader och detta hållbara, ekologiska kött kan köpas överallt. Och tillagningen? Det gör du naturligtvis på Big Green Egg!

GRILLAD HARSADEL

För 2 personer
Förberedelse: 5 minuter
(exkl. 45 minuter torrmarinering)
Tillagning cirka: 35 minuter

1 harsadel om 400-450 g, putsad
4 kvistar backtimjan
14 g socker
12 g salt

Du behöver:
Dual Probe Remote Thermometer

FÖRBEREDELSE

- Ta ut harsadeln ur kylskåpet. Riv bladen från timjankvistarna och hacka dem fint. Blanda timjan med socker och salt och gnid in köttet med blandningen. Låt torrmarinera i ca 45 minuter i rumstemperatur. Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 125 °C.

TILLAGNING

- Skölj av köttet och klappa torrt med hushållspapper.

- Lägg köttet på revbenen på gallret och stäng locket på EGGet. Grilla i ca 20 minuter. Vänd harsadeln på köttsidan, stick in kärntermometerns sond i köttets kärna och ställ in termometern på 53 °C. Stäng locket och tillaga tills den inställda kärntemperaturen har nåtts.

GRILLAD RÅDJURSSADEL

MED VINSTUVADE GRÖNSAKER, FÄRSKOSTCRÈME OCH GRÖNKÅLSCHIPS

För 6-8 personer
Förberedelse: 5 minuter
(exkl. 45 minuter torrmarinering)
Tillagningstid: ca 60 minuter

1 rådjurssadel om 1,8-2,2 kg med ben, putsad men med ett fettlager
22 g socker
18 g salt
12-15 kvistar backtimjan

Till grönsakerna:
1 pak choy
1 fänkål
½ solo vitlök
3-4 kvistar timjan
1 kvist persilja
8 svartpepparkorn
3 kryddpepparkorn
20 g smör
1 msk olivolja
300 ml fräscht, torrt, vitt vin

Till grönkålschipsen:
1 grönkålsstånd

Till färskostcrèmen:
50 g spenat
10 g ruccola
20 g persilja
45 ml extra jungfruolja
200 g färskost
50 ml avrunnen (grekisk) yoghurt

Du behöver:
- Dual Probe Remote Thermometer
- Dutch Oven

FÖRBEREDELSE

Ta ut rådjurssadeln ur kylskåpet. Blanda socker och salt. Lägg köttet på revbenen, gnid in blandningen och torrmarinera i ca 45 minuter i rumstemperatur. Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 125 °C.

TILLAGNING

Skölj av köttet och klappa torrt. Lägg köttet på revbenen igen och skär bort köttet ca 1 cm från det översta benet. Lägg timjankvistarna ovanpå och bind upp ordentligt. Lägg revbenen på gallret i EGGet, stick in kärntermometerns sond till köttets kärna och ställ in termometern på en kärntemperatur på 52-53 °C. Stäng locket på Big Green Egg.

Till grönsakerna, kvarta pak choy och fänkål och lägg i Dutch Oven. Tillsätt vitlök, timjan, persilja, pepparkorn, kryddpepparkorn, smör och olivolja och häll vinet i grytan. Ställ grytan på gallret, vänd köttet (den inställda kärntemperaturen har ännu inte nåtts), stäng locket på EGGet och låt grönsakerna sjuda 20-30 minuter.

Bryt grönkålen i bitar och lägg på gallret. Grilla grönkålen spröd, med stängt lock, i 10-15 minuter. Till färskostcrèmen, hacka spenat, ruccola och persilja grovt. Rör ner olivolja och blanda med färskost och yoghurt. Krydda med salt och peppar.

När köttet nått den önskade kärntemperaturen, ta bort det från gallret och låt det vila en stund. Ta upp pack choy och fänkål ur grytan och låt rinna av. Skär köttet i fina skivor och lägg upp på tallrikarna tillsammans med pak choy, fänkål, grönkålschips och färskostcrème.

Gott till vilt!

GRILLAD ROTSELLERI

För 6-8 personer
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: drygt 2 timmar

1 rotselleri
50 g smör

Du behöver:
- convEGGtor
- Round Drip Pan
- Instant Read Digital Thermometer

FÖRBEREDELSE

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 175-200 °C. Skölj rotsellerin ordentligt och klappa torr.

TILLAGNING

Lägg rotsellerin i Round Drip Pan, ställ på gallret och stäng locket på EGGet. Tillaga tills rotsellerin har nått en kärntemperatur på 97 °C. Kontrollera den med Instant Read Digital Thermometer genom att sticka in sonden i grönsakens mitt. Den faktiska temperaturen kan läsas av inom några sekunder.

Ta upp Round Drip Pan ur EGGet och låt rotsellerin svalna en aning. Diska under tiden Drip Pan, lägg smör i den och värm på gallret tills smöret har fått en fin gyllenbrun färg och en nötaktig doft. Se till att smöret inte bränns.

Skala rotsellerin och skär i bitar. Pensla med smör och krydda med salt och peppar.

Tips

Strö eventuellt färska, finhackade örter över den grillade rotsellerin.

BIG GREEN EGG BOOK

Eller egentligen: en Big Green Egg-bibel! För den här boken är bara ett måste för alla Big Green Egg-fans! Hela spektrat av möjligheter, smaker och ingredienser tas upp. Från basmat till haut cuisine och från förrätter till efterrätter. Allt smakligt beskrivet i en lyxig bok med bilder som får det att vattnas i munnen.

Boken är uppdelad i två delar. Först basrätterna med en extra twist. Dessa recept är relativt enkla, men så pass överraskande att de ändå blir spännande, även för mer avancerade kockar. Vad sägs om en rökig hamburgare med misosmör eller makrill med rabarberchutney?

I den andra delen avslöjar toppkockar som Jonnie Boer (Nederländerna), Roger van Damme (Belgien, Sasu Laukkonen (Finland) och Didi Maier (Österrike) sina hemligheter. De berättar om sin kärlek till Big Green Egg, förklarar sina visioner och ger tips om hur det kan användas. Kockarnas recept är som en skriftlig masterclass, steg för steg och tydligt beskrivet så att även lite mindre erfarna hobbykockar kan lyckas.

Nyfiken på Big Green Egg Book? Den finns där Big Green Egg säljs. Den finns på franska, tyska, schweizertyska, engelska, svenska och nederländska. Den är på 200 sidor i formatet 24 x 28 centimeter och den är vackert inbunden.

LAGA MER MAT MED ANVÄNDBARA TILLBEHÖR!

3.

1.

2.

4.

1. Charcoal Starters
För att tända grillkolen i Big Green Egg behöver du, beroende på EGGets storlek, endast tre tändblock. Dessa naturliga tändblock innehåller inga kemikalier och ger ingen obehaglig lukt eller smak.

2. 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 en 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.

3. Wood Chips
Genom att strö (blötlagt) träflis över kolet röks ingredienserna och maträtterna och får då extra smak. Big Green Egg Wood Chips säljs i smakvarianterna Valnöt, Pekannöt, Äpple och Körsbär.

4. Wooden Grilling Planks
Wooden Grilling Planks ger ingredienser som kött och fisk mer smak och arom. Lägg ingrediensen på (den blötlagda) plankan på gallret. Om plankan är fuktig ger det maten en lätt rökt smak. För olika smakaccenter finns Wooden Grilling Planks i varianterna Ceder och Al.

På sidan 21 finns fler praktiska tillbehör. Hela sortimentet finns på **biggreeneegg.eu**

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 alltid detta 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.

RÖKNING

Med Big Green Egg kan du enkelt ge ingredienser ännu mer smak genom att röka dem, oavsett om du lagar fisk, kött eller till exempel grönsaker eller frukt. Tack vare keramiken som Big Green Egg är tillverkad av, är luftfuktigheten i EGGet perfekt för detta; ingrediensen eller rätten blir härligt saftig! Prova det en gång; denna smakgivande tillagningsteknik är enklare än du tror.

HÖRÖKT CARPACCIO AV RUMPSTEK

Att röka kött är ett gott tillagningssätt som kanske inte direkt förknippas med carpaccio. Men rökt carpaccio rekommenderas varmt. I detta fall röks köttet på hö, vilket ger en fantastisk smaksensation. Eftersom temperaturen i EGGet inte är så hög, förblir köttets kärna rå, vilken den ska vara på carpaccio.

För 8 personer
Förberedelse: 30 minuter
(exkl. 90 minuter för att svalna)
Tillagning: 10 minuter

hö
1 kg rumpstek
50 g pesto
olivolja
balsamvinäger
50 g ruccola
50 g riven parmesanost
4 msk pinjenötter

FÖRBEREDELSE

Öppna luftreglaget längst ned på Big Green Eggs keramiska bas helt. Tänd grillkolen i Big Green Egg med tre tändblock och lämna locket öppet ungefär 10 minuter. Blötlägg under tiden en rejäl näve hö i en skål med vatten.

Efter 10 minuter, eller när ungefär en tredjedel av grillkolen glöder, placera gallret i EGGet och gör en bädd av blött hö på gallret. Vänta tills höet börjar att ryka något, lägg köttet på höet och stäng locket på EGGet direkt. Det är viktigt att stänga locket direkt för att förhindra att höet börjar brinna, i detta skede får höet endast ryka. Låt av samma anledning luftreglaget och metalltoppen vara lite öppna, så att det finns tillräckligt med syre för att låta grillkolen glöda men höet inte börjar brinna. Temperaturen i Big Green Egg får stiga till högst 130 °C.

Vänd köttbiten efter ungefär 7-8 minuter; stäng locket på EGGet och rök i ytterligare 7-8 minuter.

Öppna därefter locket och vänta tills höet börjar brinna. Ta upp köttbiten ur Big Green Egg när höet har brunnit upp. Låt köttet svalna något, torka bort höresterna och linda hårt i plastfolie. Lägg köttbiten 1,5 till 2 timmar i frysen för att lättare kunna skära den i tunna skivor om en stund.

TILLAGNING

Skär köttet i tunna skivor och lägg upp omlott på tallrikarna. Låt om nödvändigt bli rumstempererat. Lägg upp lite pesto på olika ställen på tallriken och ringla över olivolja och balsamvinäger. Strö rucola, den rivna parmesanosten och pinjenötterna över och krydda med salt och peppar.

VARMRÖKT FENKNOT MED SÖTSUR SALLAD

Gillar du rökt fisk? Prova då denna rökta fenknot. Genom att först rimma fiskfiléerna, blir köttet fastare och extra smakrikt. Den sötsura salladen är fantastisk tillsammans med den rökta fiskfilén!

För 4 personer
Förberedelse: 20-30 minuter (exkl. 2 timmars rimning)
Tillagning: 40 minuter

2 fenknotar
8 msk grovt havssalt
2½ msk socker

Till den sötsura salladen:
100 ml 12 % ättika
200 ml vatten
200 g socker
1 cm färsk ingefära
½ röd chilipeppar
1 stjälk citrongräs
¼ pumpa
1 gurka
1 lime
2 Little Gem-huvuden

Du behöver:
- Cherry Wood Chips
- convEGGtor

FÖRBEREDELSE

Filea fenknotarna (eller låt fiskhandlaren göra detta), låt skinnet sitta kvar. Blanda havssalt med socker och gnid in fiskfiléerna på båda sidor generöst med saltblandningen. Täck över och rimma i kylskåpet i 2 timmar.

Till den sötsura salladen, koka upp vinäger med 200 ml vatten och socker. Skala ingefäran och skär i tunna skivor, skär chilipepparn i ringar och krossa citrongräset. Tillsätt i den kokande vinägerblandningen, sänk värmen och låt sjuda på svag värme i 15 minuter.

Låt blandningen svalna. Skala pumpan, ta bort frön och hyvla fruktköttet i tunna band med hjälp av en potatisskalare. Skölj gurkan och hyvla den i tunna band på längden. Ta upp ingefära och citrongräs ur den sötsura blandningen. Dela limen, pressa saften från en halv lime (spara den andra halvan till senare) över den sötsura blandningen och tillsätt pumpa- och gurkbanden i blandningen. Marinera i 1 timme i rumstemperatur.

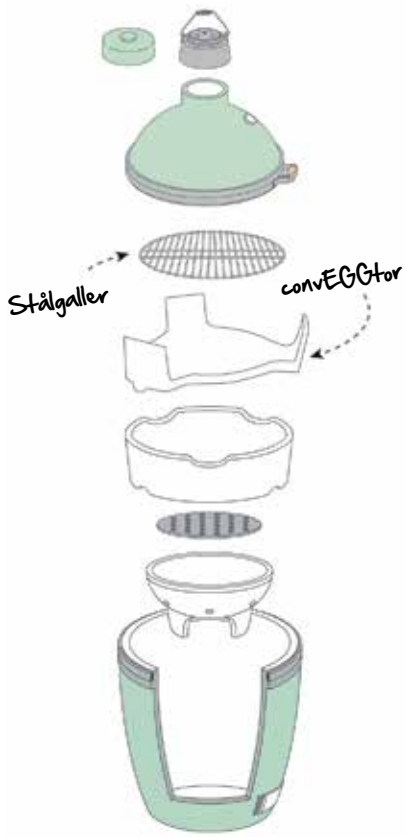
TILLAGNING

Lägg en generös näve Cherry Wood Chips i blöt. Öppna luftreglaget längst ned på Big Green Eggs keramiska bas helt. Tänd grillkolen i Big Green Egg med tre tändblock och lämna locket öppet 10-12 minuter. Skölj av fiskfiléerna under kallt rinnande vatten och torka dem lätt.

När ungefär en tredjedel av grillkolen glöder, strö Wood Chips på den glödande grillkolen och placera convEGGtor och gallret. Lägg fiskfiléerna med skinnsidan nedåt ovanpå och stäng locket på EGGet. Stäng luftreglaget nästan helt (lämna 1 cm) och lämna en mycket liten öppning i metalltoppen. Det är meningen att temperaturen i Big Green Egg ska landa mellan 65 och 90 °C. Rök fiskfiléerna i ca 25 minuter. De är då klara och har fått en mycket god smak.

Bryt bladen från salladshuvudena och fördela på tallrikarna. Skär den sparade halva limen i fyra klyftor. Häll av de sötsura grönsakerna och lägg upp på tallrikarna. Ta bort fiskfiléerna från gallret, dela dem diagonalt och servera på salladen. Garnera med en limeklyfta.

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

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	-	15 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.

VILL DU FÅ RECEPT ONLINE?

Vill du regelbundet överraskas av Inspiration today?

Registrera dig då på **biggreenegg.eu/se/registrera** så att du regelbundet får ny inspiration.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

BIGGREENEGG.EU

KC Wallberg
Sweden

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®

Kockens lokal anknytning

Edwin Vinkes nederländska kök

Redan när han var liten pojke berättade Edwin Vinke för alla att han ville bli kock. Nu är han sedan nästan 25 år tillbaka den kulinariska hjärnan bakom restaurangen De Kromme Watergang i Hoofdplaat i södra Nederländerna. En liten håla som Edwin och hans fru Blanche, tack vare deras restaurang, har placerat på kartan.

Vägen till toppen har inte alltid varit enkel för Edwin. Han hade helt klart tillräckligt stor begåvning, och ihärdig var han också. Men de riktigt stora framgångarna kom först när Edwin, som då hade byggt upp en hel del erfarenhet, slog in på sin egen väg. Edwin: "Efter att jag gått ut hotellskolan i Koksijde i Belgien och gjort praktik i Frankrike blev det dags att göra lumpen och jag blev kock i kommandotruppernas mobila kök. Sedan jobbade jag i köket på en hamnrestaurang i min födelseort Breskens och fem år senare blev jag souschef hos Oud Sluis, som då var Ronnie Hermans mycket välrenommerade musselrestaurang. År 1993 köpte jag tillsammans med Blanche en tom skola, där vi öppnade vår egna restaurang."

Kasta om rodret

Efter en omfattande renovering, där hela släkten hjälpte till, blev restaurang De Kromme Watergang verklighet. Med ett 25 år gammalt kök och lite hopsamlad utrustning drog det unga paret igång. "Det låter väldigt romantiskt, men det var det inte alls", skrattar Edwin. "Under de första åren gick jag oftare omkring i byggoverall än i köksuniform. Jag lyssnade noga till vad kunderna ville ha, men det räckte inte för att restaurangen skulle bli lönsam. Ändå stretade vi vidare. Det var först när jag träffade Gordon Ramsay år 2005 som mina ögon öppnades. Innan dess visste jag knappast vad en stjärnrestaurang var. Efter att jag sett vad den mannen gjorde på tv, måste jag bara träffa honom. Vi flög dit, åt och drack till och med en öl tillsammans med honom på en pub. Från och med den stunden visste jag att jag ville laga mat på ett helt annat sätt och kastade om rodret. Jag begravde mig i köket i en vecka för att experimentera och sedan tog det inte ens sex månader innan vi fick en Michelinstjärna."

Så rent som möjligt

"Sedan gick det snabbt, lite för snabb", fortsätter Edwin. "Plötsligt befann jag mig bland de stora grabbarna och det gjorde mig riktigt osäker. Genom att träna en massa och äta nyttigt fick jag tillbaka styrkan att fortsätta och att utveckla mig själv ytterligare." Ännu en gång med framgång för 2011 fick Edwin utmärkelsen Årets kock av Gault Millau och sedan följde en andra Michelinstjärna. Edwins egen sunda livsstil förs vidare i rätterna på De Kromme Watergang där han följer naturen. Raffinerat socker används inte och i stället för att tillsätta salt till rätterna kokas de i filtrerat vatten från Oosterschelde. Inga onaturliga tricks förekommer på De Kromme Watergang. Edwin: "Om det är något jag verkligen ogillar så är det produkter som gör att vår mousse eller puré håller sig fin längre. Det är rena rama tapetklistret, som klumpar ihop sig i magen. OK, då kanske purén blir lite vattnigare, men det får man leva med. Jag vill laga så ren mat som möjligt!"

Rik natur

Därför jobbar de enbart med färska, hederliga säsongsprodukter, som om möjligt köps in så lokalt det bara går. Edwin: "Förutom våra örter och kryddor så kommer alla ingredienser från grannskapet. Utan att vilja låta alltför patriotisk så tror jag inte att det finns någon annan plats där det finns så många toppingredienser som i den nederländska provinsen Zeeland. Vi har havsarmen Oosterschelde, med suveräna skal- och snäckdjur. Nordsjön ger oss härliga fiskar som tunga, piggvar och mulle. Vi har jordbruksmarker och i dynerna växer det havtorn,

postulak och en uppsjö av andra ätliga växter. Omgivningen och naturen här är så rik. Dessutom har vi sedan 2012 lyxen att ha Zilte Hof, vår egen kökträdgård som är nästan en hektar stor."

En himmelsvid skillnad

"Idag lever vi i ett ett konsumtionssamhälle där odlarna nästan tvingas att odla snabbväxande produkter som är immuna mot sjukdomar", fortsätter kocken. "Hos oss odlas andra arter som gamla varianter av morötter och purjolök. De måste man ta en pratstund med dagligen. De är ofta känsligare och ibland har de svarta eller bruna fläckar, men om man ser till smaken och kvaliteten är det en himmelsvid skillnad. Dessutom betraktar och använder man sådana växter på ett annat sätt. En av mina italienska vänner tar till exempel ofta med sig olika slags bönor. De kan ätas torkade, men om man stoppar ner dem i jorden blir det först en liten groddplanta. Sedan blir den en växt med blomsterknoppar, som sedan blommar och till sist får man fina, spröda bönor. Allt det här går att använda i köket, men om man inte gör det och i stället låter bönorna växa vidare kan man torka dem igen. För en kock är detta en stor lättnad, jag skulle verkligen inte klara mig utan vår kökträdgård."

Trädgården styr

Idag finns det cirka 260 olika växter i Zilte Hof, allt från grönsaker till blommor och örter. En fjärdedel av blommorna är inte ätliga, men odlas enbart för de bisvärmar som flyger omkring i trädgården på jakt efter nektar så att De Kromme Watergang även är självförsörjande på honung. "Så snart vi vet när vissa produkter kan skördas finner vi ut hur de kan användas i vår matlagning. Alltid dagsfärsk skörd, för trädgården ligger rakt mittemot restaurangen", upplyser Edwin. "Jag skriver heller aldrig ner mina recept, förutom för konditorivarorna. Min son Tom, som också jobbar inom branschen, håller nu på med att skriva ner allt. Vad gäller den saken är jag lite av en slarver, jag har allt i huvudet. Trädgården styr menyn, precis som utbudet av fisk, skal- och snäckdjur."

De bästa fiskarna

Edwin: "Mina skal- och snäckdjur, som knivmusslor, hjärtmusslor, strandsnäckor, ostron, valthornssnäckor, krabbor och Oosterscheldehummer, kommer från Joop Paauwe på Meromar Seafoods. Joop samarbetar med de allra bästa fiskebåtarna. Efter att de fiskats upp flyttas skaldjuren till stora bassänger där de kan sköljas. Vattnet, som kommer direkt från Oosterschelde, byts hela tiden ut så att skaldjuren blir garanterat sandfria. Oftast frågar jag Joop vad det bästa han kan erbjuda just då är, vad det är spelar ingen roll för mig. För mig handlar det om smaken och kvaliteten. Om den är bra så är njutningen fulländad när du äter skaldjur eller hummer som förkokats i Oosterscheldevatten och som sedan tillretts på Big Green Egg!"

"Oanvändbara" delar

Även om restaurangen De Kromme Watergang är känd som fiskrestaurang så serverar de även kött, även om det är i begränsad

SKALDJUR

PÅ BIG GREEN EGG

Du kan snabbt och enkelt tillaga skaldjur på Big Green Egg för att sedan använda dem i olika rätter eller njuta av dem som de är.

Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 5 minuter

valfria skaldjur, som musslor, hjärtmusslor eller ostron

Du behöver:
- Perforated Porcelain Grid (tillval)
- EGGmitt

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret och Perforated Porcelain Grid (tillval), till 200 °C. Skölj under tiden skaldjuren under kallt, rinnande vatten. Släng trasiga exemplar eller de som öppnat sig.

TILLAGNING

- Sprid ut skaldjuren över gallret eller Perforated Porcelain Grid och stäng locket på EGG.

- Öppna locket försiktigt, efter 4-5 minuter, med EGGmitt på, eftersom fukten i skaldjuren kan göra att det strömmar ut het ånga. Kontrollera att skaldjuren har öppnats, om de inte har öppnats stänger du locket och tillreder dem i en minut till. Ostron öppnar sig inte, de kan du skära upp efter tillredningen.

- Lyft av skaldjuren från gallret eller ta ut Perforated Porcelain Grid (med EGGmitt på) ur EGGet.

utsträckning. "Fördelningen är ungefär 95 % fisk, skal- och snäckdjur, mot 5 % kött, men andelarna varierar en aning," enligt Edwin. "Jag älskar nämligen att jobba med ingredienser som anses vara oanvändbara, ofta i kombination med fisk. Kycklingstjärtar till exempel, som egentligen är den allra godaste delen av kycklingen. Den är fint ådrad med fett och passar perfekt till havskräftor eller hjärtmusslor. Perfekt för vår Johnnie Walker box, en låda som tidigare var fylld med exklusiv whisky, och som vi fyller med skålar fyllda av olika rätter med whisky som en av ingredienserna. Lådan serveras stängd, vilket alltid leder till en överraskningseffekt."

Smakkombinationer

"Grisfötter är en annan liknande ingrediens. En gång hade vi kokat grisfötter och skrapat av köttet från benen. Det är också härligt fett kött. När jag lät killarna smaka det här var vi eniga om att det smakade ganska likt knivmusslor. Denna kombination har vi serverat under ett par år nu och gästerna älskar den. En sådan smak får man inte fram med mager kycklingfilé och inte heller med fläskfilé. Fett ger smak." Edwin vet att det inte är helt ovanligt att kombinera fisk och kött: "Förr när man inte hade råd att köpa smör användes ofta fläskfett när man skulle steka fisk." Vad gäller smakkombinationerna så har denna kock en tydlig filosofi: "Jag ser till livsmiljön. En tunga simmar till exempel längs havsbottnen, så den serverar jag inte med tomater eller paprika, utan med grönsaker som växer under jorden, som purjolök eller rotselleri. Och till en hummer som lever i sjögräset använder jag till exempel olika sjögräsraser som Codium och Ceramium virgatum. Jag tycker förresten mycket om att jobba med sjögräs. Alla de olika sorterna har sin egen salta smak."

Sjögräs i rampljuset

Nuförtiden står sjögräs allt oftare i rampljuset, för det är inte bara gott, utan även rikt på vitaminer och mineraler. Edwin har redan jobbat med det under flera år, sedan han fick kontakt med Jan Kruijsse från De Zeeuwse Zeewierhandel. Jan skördar dagligen sjögräs när det är lågvatten, i Oosterschelde, den enda platsen i Nederländerna där ätbart sjögräs växer. Edwin: "När jag träffade Jan och han berättade, och senare visade mig, vad han gjorde blev jag genast entusiastisk. Jag tyckte att det lät helt underbart och jag blev hans första kund. Vi använder oss av sjögräs på allehanda sätt. Skörden fortsätter året runt. I Oosterschelde växer ungefär 150 olika sorters ätbart sjögräs och där finns framför allt Chaetomorpha linum, havstång, wakame, Ceramium virgatum, Codium, Sargassum muticum och havssallat i rikliga mängder. Under alla delar av året varierar utbudet, så även när det gäller färskt sjögräs följer vi årstiderna."

Från smakmakare till grönsaker

Edwin: "Precis som med alla grönsaker som växer i jorden måste man veta vad man kan göra med sjögräs. Varje sort har sina egna, specifika egenskaper. Codium, Chaetomorpha linum och Ceramium virgatum går till exempel utmärkt att äta råa. Havstång och Sargassum muticum däremot inte, de måste värmas. Därför använder vi de olika sorterna på olika sätt, råa, stuvade eller blancherade som fullvärdiga grönsaker, eller friterade, torkade eller malda till pulver, så att de kan användas som en naturlig smakförstärkare. Eller på Big Green Egg förstås, för det funkar också!

Algchips med tomat consommé och **rökt morotstartar**

Kräm av grönt te med yoghurtkrisp, **rostat och grillat päron** med vit choklad och rosenblad

KANDERAD MOROT I RÖKT OLJA

Om du kanderar morötter i rökt olja får de en mycket god och specifik röksmak. Du kan bland annat göra vegetarisk råbiff av dem.

Förberedelse: 30 minuter (exkl. en natt i saltlösning)
Tillagning: 30 minuter (exkl. marinering över natten)

morötter
filtrerat havsvatten
hackat sjögräs
olivolja

Du behöver:
Hickory Wood Chips
Drip Pan

FÖRBEREDELSE

Skala morötterna och skär av blasten. Koka upp en kastrull med filtrerat havsvatten (eller lättsaltat vanligt vatten) och en handfull hackat sjögräs och koka på hög värme tills mängden vätska halverats.

Ta bort kastrullen från plattan och låt vattnet svalna. Lägg i morötterna och låt dem stå i saltlösningen under en natt. Morötterna måste vara helt täckta av vattnet.

TILLAGNING

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm till ca 85 °C. Blötlägg en rejäl näve Hickory Wood Chips i vatten. Ta upp morötterna ur saltlösningen och badda dem torra.

Lägg morötterna i Drip Pan och häll i så mycket olivolja att de täcks. Strö de blötlagda Wood Chips över de glödande kolen, sätt i gallret i EGG och ställt Drip Pan på gallret. Stäng locket på EGGet och rök i ca 15 minuter.

Stäng luftspjället och metalltoppen och låt Drip Pan stå över natten i ett stängt EGG så att morötterna kan suga upp den rökta oljesmaken ordentligt.

BAKAT OCH GRILLAT PÄRON

Bakad och/eller grillad frukt ur Big Green Egg ger dina desserter en extra dimension.

Förberedelse: 35 minuter
Tillagning: 30 minuter

päron

FÖRBEREDELSE

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 200 °C.

Ställ päronet på gallret och stäng locket på EGGet. Baka päronet i ca 20 minuter.

Ta ut päronet ur EGGet och låt det svalna en aning. Håll temperaturen i EGG på 200 °C om du genast vill grilla päronet eller släck EGGet och grilla päronet strax innan det ska serveras.

TILLAGNING

Skala päronet och skär fruktköttet i bitar.

Lägg päronskivorna på gallret. Stäng locket på EGGet och grilla dem i ca 1 minut. Vänd skivorna och grilla dem sedan i i 1 minut till.

GRILLAD MULLE

En av de rätter som Edwin lagade var grillad mulle med auberginekräm och ansjovismajonnäs. Grilla mullen så här:

Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 10 minuter

mulle

FÖRBEREDELSE

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm upp den, med gallret, till 220 °C. Skölj ur bukhålan och utsidan av mullen så att den blir riktigt ren. Badda fisken torr och pensla på ett tunt lager vegetabilisk olja på utsidan.

TILLAGNING

Lägg mullen på gallret och stäng locket på EGGet. Grilla i ca 5 minuter.

Öppna locket, vänd fisken och stäng locket på EGGet. Grilla i ca 5 minuter till. Du kan kontrollera om fiskköttet är klart genom att dra ut ryggfenan, det går lätt om fisken är färdiggrillad. Det går också bra att använda en köttermometer för att kontrollera om fisken är klar. Håll då en kärntemperatur på 50 °C.

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.

...SKAPA EN SMAKUPPLEVELSE...

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

...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 metalltoppen - gör det möjligt att ställa in och behålla 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. Smaken på rätterna kommer att överraska både dig och dina gäster.

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**

Large

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

XLarge

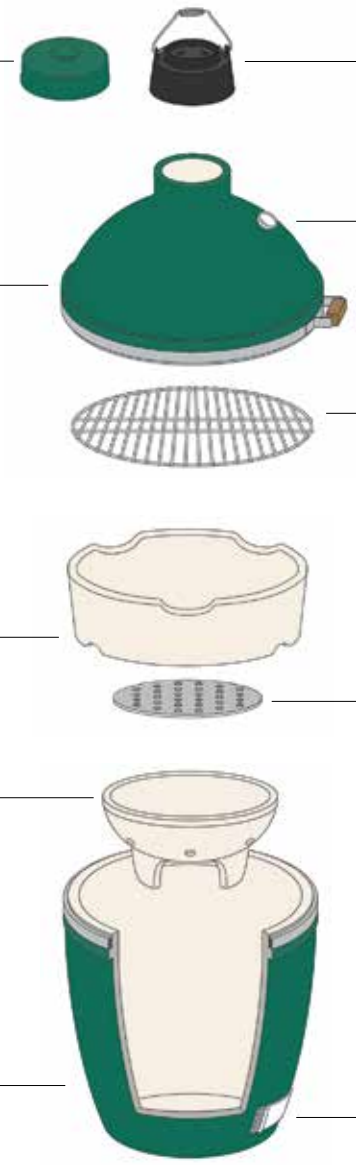
Grillgaller: **Ø 61 cm**
Tillagningsyta: **2.919 cm²**
Vikt: **99 kg**

XXLarge

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

ÖVERSIKT BIG GREEN EGG

Solid kvalitet. Överlägsen keramik. Alltid användbar utomhus.



KERAMISK TOPP

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

DOME MED SKORSTEN

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

ELDSTADSRING

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

KERAMISK ELDSTADSBOX

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

BASEN

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

METALLTOPP MED DUBBEL FUNKTION

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

TERMOMETER

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

STÅLGALLER

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

GALLER

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

SPJÄLL

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

För mer information, besök biggreenegg.eu

Det naturliga Big Green Egg grillkol består av en blandning av ekträ och hickory - den perfekta blandningen! De stora bitarna brinner länge och lämnar - till skillnad från många andra slags grillkol - väldigt lite aska efter sig, samtidigt som de ger en subtil röksmak. En dosering grillkol ger en konstant temperatur i 8-10 timmar i genomsnitt.

Med bara 3 tändblock klar att använda inom 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.

LET YOUR CREATIVITY RUN WILD!

Med metalltoppen i gjutjärn reglerar du luftflödet. Det ger en noggrann temperaturkontroll.

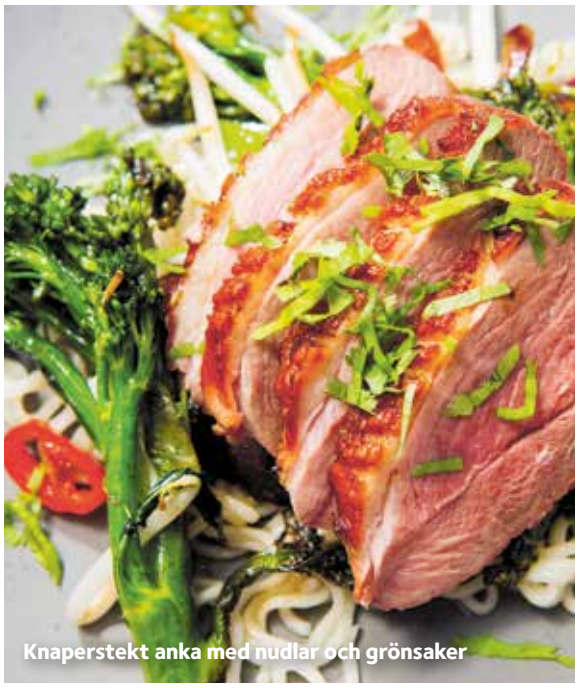
Genom att ställa in den keramiska convEGGtor bygger du enkelt om ditt Big Green Egg till en ugn. Värmeskölden sörjer för att träkolen inte strålar ut någon direkt värme mot maten, vilket bland annat är idealiskt för tillagning av känsligare ingredienser eller för slow cooking. Om du dessutom använder Flat Baking Stone kan du också grädda underbart bröd och pizzor med en frasig botten.

TRE RÄTTER LAGADE PÅ BIG GREEN EGG

EN KOMPLETT ASIATISK MENY

Om du vill tillaga en trerättersmeny på Big Green Egg, gör du det enkelt för dig om gör förberedelserna när du har en lugn stund över. Goda förberedelser är framför allt bra när gästerna kommer. Under tillagningen behöver du bara göra några få saker, så att även du kan sitta med gästerna vid bordet och ha trevligt.

Stuvad kyckling med pandanris



Knaperstekt anka med nudlar och grönsaker

Vill du ha digitala recept?

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

Spekkoek

För 4 personer
(spekkoek för 8 personer)

Förberedelse: 3 timmar

Tillagning
förrätt: 40 minuter
huvudrätt: 15 minuter
efterrätt: 5 minuter

Förrätt: stekt anka
2 ankbröstfiléer
120 g shiitakesvamp
1 röd chilipeppar
1 rödlök
4 vitlöksklyftor
3 cm färsk ingefära
5 salladslökar
6 kvistar koriander
150 g bimi eller broccolibuketter
150 ml ketjap asin
3 msk sesamolja
150 g nudlar
havssalt
100 g groddar

Huvudrätt: stuvad kyckling
5 vitlöksklyftor
3 cm färsk ingefära
1 röd chilipeppar
2 obesprutade limefrukter
2 msk solrosolja
8 kycklingklubbor (drumsticks)
3 tsk garam masala
1 tsk malen koriander
1 tsk malen spiskummin
2 tsk malen gurkmeja
400 ml kokosmjölk
5 salladslökar
½ rättika
4 kvistar koriander
175 g jordnötssmör
300 g pandanris
havssalt

Efterrätt: spekkoek
500 g smör
100 ml grädde
20 kryddnejlikor
6 ägg
250 g strösocker
100 g vetemjöl
5 g malen anis
25 g malen kanel
5 g malen kardemumma
5 g malen muskotblomma

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

FÖRBEREDELSE

Stekt anka

Skär ett kryssmönster i ankbröstfiléernas fettkant. Skär shiitakesvampen i skivor och chilipepparn i tunna ringar. Skala rödlöken och skär i tunna ringar. Skala vitlök och ingefära och finhacka. Skär salladslöken på diagonalen. Plocka bladen från koriandern och skär i tunna strimlor. Förvara övertäckta i kylskåpet. Alla grönsaker, förutom salladslöken, som tillsätts separat under tillagningen, kan läggas i en plastburk.

Stuvad kyckling

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 180 °C. Skala vitlök och ingefära och finhacka. Skär chilipepparn i tunna ringar. Riv skalet från limefrukterna fint och pressa saften.

Värm solrosoljan i Dutch Oven på gallret i Big Green Egg. Tillsätt kycklingklubborna och stek dem gyllenbruna runtom i ca 5 minuter, stäng locket på EGGet mellan varje moment.

Rör ned vitlök, ingefära och chilipeppar i grytan (spara eventuellt några chilipepparringar, övertäckta i kylskåpet, till garnering) och låt dem steka med i ca 5 minuter. Tillsätt garam masala, malen koriander, spiskummin och gurkmeja, låt steka i ca 1 minut och deglasera kycklingen med kokosmjölk. Tillsätt rivet limeskal, saft och ca 400 milliliter vatten, kycklingklubborna behöver inte vara täckta. Stäng locket på EGGet och låt kycklingklubborna sjuda i ca 30 minuter. Skär salladslöken i ringar. Skala rättikan och skär i tärningar. Plocka bladen från koriandern och hacka fint. Förvara övertäckta i kylskåpet.

Kontrollera att kokvätskan har en fin såskonsistens, låt om nödvändigt koka ihop lite längre.

Ta upp Dutch Oven ur EGGet och rör ned jordnötssmöret i kokvätskan i grytan. Tillsätt salladslök och rättika och låt den stuvade kycklingen kallna. Förvara med locket på Dutch Oven i kylskåpet.

Spekkoek

Låt smöret bli rumstempererat. Koka upp grädde och kryddnejlikor i en kastrull på spisen. Sänk värmen och låt koka ihop i ca 10 minuter. Lyft Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter ur EGGet. Placera convEGGtor den och lägg gallret i EGGet. Stäng locket och justera temperaturen i EGGet till 220 °C. Klä bottnen i en springform (Ø 20 cm) med bakplåtspapper.

Häll grädden med kryddnejlika genom en sil och låt svalna. Vispa äggen och 4 matskedar socker till en luftig smet med en elvisp.

Blanda det mjuka smöret, resten av sockret, vetemjöl och en nypa salt med en visp. Vik ned den kylda grädden och den luftiga äggsmeten i smörblandningen så att du får en tjock smet.

Dela smeten i två lika stora delar och rör ned malen anis, malen kanel, kardemumma och muskotblomma i den ena delen.

Häll ca 100 milliliter av smeten utan kryddor i formen och sprid ut den lite. Ställ formen på gallret, stäng locket på EGGet och vrid formen något efter ca 30 minuter så att smeten som har blivit mer flytande bildar ett jämt lager. Ställ tillbaka formen, stäng locket på EGGet och grädda ca 3,5 minuter tills lagret har torkat.

Häll nu ca 100 milliliter av smeten med kryddor ovanpå och upprepa stegen. Fortsätt på samma sätt, vartannat lager med smet utan och med kryddor, i så många lager tills smeten är slut. Grädda sedan kakan ytterligare ca 15 minuter.

Ta upp formen ur EGGet och låt kakan svalna en aning. Ta bort formen och låt svalna helt. Släck Big Green Egg (eller fortsätt direkt, med angiven inställning, med tillagningen av förrätten) och slå in kakan i plastfolie.

TILLAGNING

Knaperstekt anka

Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 200 °C. Ta ut ankbröstfiléer, grönsaker och örter ur kylskåpet.

Ställ Cast Iron Skillet på gallret i EGGet och värm i ca 5 minuter med stängt lock. Lägg ankbröstfiléerna med fettkanten nedåt i pannan, stäng locket på EGGet och stek i ca 10 minuter.

Vänd ankbröstfiléerna så att de ligger med köttsidan nedåt och tillsätt bimi (eller broccolibuketter), shiitakesvamp, chilipeppar, lök, vitlök och ingefära. Stäng locket på EGGet och stek filéer och grönsaker i ca 5 minuter.

Tillsätt ketjap asin och sesamolja och rör om grönsakerna. Stäng locket och stek i ytterligare ca 5 minuter. Koka under tiden nudlarna enligt anvisningarna på paketet och häll av.

Ta upp ankbröstfiléerna ur pannan och krydda med havssalt efter smak. Krydda eventuellt grönsakerna med havssalt efter smak och rör ned salladslök och groddar.

Skär ankbröstfiléerna i skivor. Lägg upp nudlar, grönsaker och köttskivor på tallrikarna och strö över koriander. Ta ut den stuvade kycklingen ur kylskåpet så att den får bli lite varmare och justera temperaturen i EGGet till 180 °C.

Stuvad kyckling

Ställ Dutch Oven med stuvad kyckling, utan locket på grytan, på gallret och stäng locket på EGGet. Värm den stuvade kycklingen i ca 15 minuter, så att stuvningen blir ordentligt varm. Koka pandanriset enligt anvisningarna på förpackningen.

Krydda stuvningen med havssalt. Lägg upp ris på tallrikarna och lägg två kycklingklubbor med sås på varje tallrik. Strö över finhackad koriander och eventuellt sparad chilipeppar. Släck EGGet.

Spekkoek

Ta bort folien och skär kakan i bitar.

PORTRÄTT AV EN MATNÖRD

GIUSEPPE MOSCARDAS FAVORITRECEPT

Italienske Giuseppe är en riktig matnörd, som tack vare sitt arbete har bott i olika världsdelar, nästan alltid i en lägenhet utan trädgård. Sedan 2013 är Nederländerna hans hemmabas. Efter han hade deltagit i en Big Green Egg-workshop på restaurangen Las Palmas i Rotterdam, sade han till sin fru Natasja: ”Den här gången köper vi ett hus, med trädgård, så att vi har plats för en Big Green Egg ute!”

Giuseppe och Natasja Moscarda köpte ett fint hus i ett nybyggt område i Rotterdam och redan innan de flyttade in hade de köpt sin Big Green Egg. Sedan dess använder de den varje helg. Natasja: ”Det är alltid Giuseppe som alltid lagar mat. Vilket bra, eftersom allt han lagar blir jättegott! Känslan för matlagning har han i blodet; Giuseppe är en fantastisk amatörkock. När vi inredde vårt hus, utgick vi från köket. Det måste vara tillräckligt stort och spelar, tillsammans med det stora matbordet, huvudrollen inne.”

Matlagning är något personligt

Giuseppe, eller Beppe, som hans fru ofta kallar honom, har fått med sig kärleken till mat från sitt föräldrahem. Som barn smakade han på allt som ställdes på bordet, men det var först när han flyttade hemifrån som Giuseppe lärde sig att laga mat. ”Min mamma och mormor styrde och ställde i köket, som var förbjudet område för oss barn. Så är det än i dag. Laga mat tillsammans med min mamma? Det är nog bäst att låta bli!”, skojar han. ”Matlagning är något personligt, alla har sin egen stil. Man behöver ha utrymme.”

Typisk Big Green Egg-smak

Medan han skär vitlöken och den färska persiljan, smuttar Giuseppe på sin espresso. Hans favoritrecept, risotto med havskräftor, är typiskt italienskt. Han lagade det redan när han fortfarande bodde i sin hemstad Trieste i norra Italien. Giuseppe: ”Det är ett recept som jag alltid lagar vid speciella tillfällen, exempelvis på födelsedagar och runt nyår. Det är en mycket god rätt, där fantastiska ingredienser kombineras och otroliga smakkombinationer uppstår. Tidigare lagade jag den på spisen, men sedan vi köpte en Big Green Egg, använder jag alltid den. Genom att grilla havskräftorna snabbt och använda en liten mängd rökträ, får rätten den där fantastiskt goda Big Green Egg-smaken! Den fulländar verkligen rätten på ett originellt och överraskande sätt. ” Giuseppe tillagar risotton i en Dutch Oven i sitt EGG.

Lokala rätter

Giuseppe är även förtjust i fisk: pilgrimsmusslor, hummer, räkor, med mera. När han först kom till Nederländerna, för 17 år sedan, för sitt arbete, kunde han inte dölja sin besvikelse. Varför finns det så få fiskhandlare i ett vattenrikt land som Nederländerna, undrade han. Lyckligtvis vet han idag var de bästa finns. Kalops och ärtsoppa är Giuseppes holländska favoriträtter. Det är ett sammanträffande att en av de lokala rätterna från hemstaden påminner mycket om den holländska ärtsoppan, det är bara den rökta korven som saknas. ”Varje ort i Italien hade och har sina lokala rätter,” berättar Giuseppe. ”Hos oss kan påverkan från grannländer, som Österrike och Ungern, enkelt kännas igen i regionala rätter.”

Kan vi äta nu?

Det är tydligt att dottern Chiara har ärvt sin fars kärlek till mat. ”Kan vi äta nu?” frågar hon när hennes pappas risottorätt har fotograferats. Chiara mumsar på havskräftorna och skalar dem själv för att blotta det mjuka köttet och äta upp det. ”Mmm, gott!”, säger hon nöjt.

Risotto
med havskräftor

För 4 personer
Förberedelse: 45 minuter
(exkl. 2 timmars marinering)
Tillagning: 60 minuter

20 havskräftor
3 msk olivolja
1 schalottenlök
1 vitlöksklyfta
1 knippe bladpersilja
200 g risottoris
500-750 ml champagne
15 g smör
svartpeppar, efter smak

Till marinaden:
1 vitlöksklyfta
1 obesprutad citron
4 msk olivolja
¼ tsk malen vitpeppar

Till buljongen:
1 morot
1 stjälk selleri
1 lagerblad
5 svartpepparkorn
1 msk cognac

Du behöver:
- Perforated Porcelain Grid
- Apple Wood Chips
- 2 x EGGmitt
- Dutch Oven

FÖRBEREDELSE

- Rengör 16 av havskräftorna; ta bort huvuden och skal och spara dessa till buljongen. Ta bort tarmen. Till marinaden, skala vitlök och hacka fint. Riv citronens skal fint. Blanda vitlök och citronskal med olivolja och vitpeppar och lägg de skalade havskräftorna i marinaden. Täck över och marinera i kylskåpet i minst 2 timmar.

- Till buljongen, lägg havskräftornas huvuden och skal i en kastrull. Skär morot och selleri i skivor och lägg, tillsammans med lagerblad, svartpepparkorn, cognac och 600 milliliter vatten i kastrullen. Koka upp, sänk värmen och låt buljongen sjuda i ca 30 minuter. Häll buljongen genom en sil och spara tills risotton tillagas.

TILLAGNING

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret och Perforated Porcelain Grid, till 150 °C.

- Lyft Perforated Porcelain Grid med EGGmitt och strö en liten näve Apple Wood Chips, mellan gallrets spjälor, över den glödande grillkolen. Lägg tillbaka Perforated Porcelain Grid och lägg de marinerade havskräftorna på gallret. Grilla havskräftorna ca 1 minut på varje sida med stängt lock för att ge dem Big Green Egg-smaken.

- Lyft upp Perforated Porcelain Grid med havskräftorna ur EGGet med EGGmitt. Skär havskräftorna i bitar och förvara dem separat. Värm olivoljan i Dutch Oven på gallret i EGGet. Skala och finhacka schalottenlök och vitlök. Plocka bladen från persiljan och hacka grovt.

- Lägg den hackade schalottenlöken och vitlöken i olivoljan i Dutch Oven och stek i ca 1 minut. Tillsätt risottoriset och stek glansigt i några minuter.

- Häll en rejäl skvätt champagne i Dutch Oven, stäng locket på EGGet och koka upp. Rör om riset emellanåt och tillsätt lite buljong så fort vätskan har kokat in. Upprepa denna process tills riset är färdig, kontrollera varje 5 minuter att vätskan har kokat in och tillsätt då mer champagne eller buljong. Rör om riset.

- Prova risotton för att se att den har ett visst tuggmotstånd. Lägg de fyra kvarvarande, oskalade havskräftorna bredvid Dutch Oven på gallret och grilla dem i ca 1,5-2 minuter på varje sida. Tillsätt de hackade havskräftorna i risotton och värm en stund.

- Ta upp Dutch Oven ur Big Green Egg med EGGmitts och ta bort havskräftorna från gallret. Rör ned smör i risotton och krydda med persilja och svartpeppar efter smak. Servera risotton med de oskalade havskräftorna.

Laga mer mat med användbara tillbehör!

1. Perforated Porcelain Grid
Perforated Porcelain Grid är perfekt för att grilla skurna eller små bitar av grönsaker, svamp eller fisk och skaldjur om bitarna är för små eller för ömtåliga att tillagas på gallret. Perforated Grid placeras lätt på det vanliga gallret eller gjutjärnsgallret och det är lika lätt att ta upp det igen. Säljs som halvrund (Ø 58 + 41 cm, Large t.o.m. XXLarge), rund (Ø 33 cm, MiniMax t.o.m. XXLarge + Ø 41 cm, Large t.o.m. XXLarge) och rektangulär (28x18 cm, MiniMax t.o.m. XXLarge).

2. 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 passar både för höger och vänster hand.

3. Green Dutch Oven Round
En unik gryta för Big Green Egg som briljerar vad gäller funktionalitet, hållbarhet och användbarhet. Grytan är nämligen utformad 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 grytan för att baka, steka och sjuda, men även för att till exempel laga en god soppa, curry eller annan gryta. Green Dutch Oven Round tål temperaturer upp till 232 °C. Lämplig för modellerna Large t.o.m. XXLarge.

4. Big Green Egg Apron – Kids
Att laga mat med barn är kul, i synnerhet på Big Green Egg! Men även deras kläder måste skyddas under förberedelser och tillagning. Med detta förkläde blir alla barn en värdefull assistent när du lagar mat utomhus. Förklädet är gjort i den karaktäristiska gröna Big Green Egg-färgen och passar barn upp till ungefär 12 år. Förklädet kan tvättas i tvättmaskinen och torktumlas på låg temperatur.

*På sidan 6 finns fler praktiska tillbehör. Hela sortimentet finns på **biggreeneegg.eu***

VEGETARISKT?
GOTT OCH ENKELT!

Sugen på en enkel och vegetarisk måltid? Det går också att laga på Big Green Egg. Dessa goda vegorätter lagar du på nolltid och förberedelserna är mycket enkla. Du kan servera dem som ”lazy lunch” eller middag. Du bestämmer!

För 4 personer
Förberedelse: 30 minuter
Tillagning: 15 minuter

3 msk sesamolja
6 ägg
50 ml ketjap asin
1 gurka
50 g sockerärtor
5 salladslökar
200 g shiitakesvamp
½ röd chilipeppar
4 vitlöksklyftor
3 cm färsk ingefära
1 knippe koriander
800 ml misosoppa
200 g glasnudlar
4 msk rostade sesamfrön

Du behöver:
Cast Iron Grid
Green Dutch Oven Round (locket)
Cast Iron Skillet

Misosoppa med wokade grönsaker och omelettbitar

Omeletten kan du eventuellt steka i förväg och låta bli rumstempererad strax innan servering. Stek helst grönsakerna strax innan servering, då är de krispiga och goda.

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 170 °C.

- Placera Green Dutch Oven Rounds lock på gallret och värm en matsked sesamolja i det. Vispa äggen med ketjap asin. Häll en tredjedel av äggblandningen i Green Dutch Ovens lock, stäng locket på EGGet och stek omeletten i ca 1,5 minut. Vänd omeletten och stek den i ytterligare ca 30 sekunder. Stek ytterligare två omeletter på samma sätt. Låt dem kallna och skär i bitar.

- Justera temperaturen i EGGet till 200 °C. Skölj gurkan och kvarta på längden. Ta bort fröna med en tesked och skär varje bit på längden igen. Skär dessa i bitar om ca 5 cm. Bryt sockerärtorna, skär salladslöken i diagonala bitar och skiva shiitakesvampen. Skär chilipepparn i tunna ringar. Skala vitlök och ingefära och finhacka. Plocka bladen från koriandern och hacka fint.

TILLAGNING

- Värm Cast Iron Skillet på gallret (eller använd även här Green Dutch Oven Rounds lock och stek grönsakerna i två omgångar på grund av den mindre storleken). Lägg i de rengjorda, skurna grönsakerna och örterna och stek i ca 4 minuter tills de är al dente. Rör om regelbundet när du steker dem.

- Koka upp misosoppan, häll över glasnudlarna och låt stå i ca 2 minuter så att glasnudlarna tillagas.

- Servera soppan med nudlarna i fyra skålar. Lägg i grönsaker och omelettbitar och strö över rostade sesamfrön.

Broccoliburgare med ost

Om du tittar på förberedelsetiden, kan det se ut som om tillagningen av dessa burgare är mycket arbetskrävande. Men det som tar tid är framför allt tillagningen av potatisen och låta den kallna samt att få burgarna att stelna. Under tiden kan du göra annat.

För 4 personer
Förberedelse: 60 minuter
Tillagning: 20 minuter

300 g mjölig potatis
1 liten broccoli
2 vitlöksklyftor
4 salladslökar
½ knippe gräslök
½ knippe körvel
150 g riven lagrad ost
130 g vetemjöl
2 ägg
2 msk solrosolja
4 hamburgerbröd
40 g ruccola
aioli, valfritt

Du behöver:
Cast Iron Grid

FÖRBEREDELSE

- Tvätta potatisen och tärna den. Lägg i en kastrull med vatten och koka tärningarna mjuka i ca 15 minuter. Häll av potatisen och låt den svalna lite.

- Skär broccolin i stora bitar och skala vitlöken och skär klyftorna i bitar. Skär salladslöken i ringar och finhacka gräslöken. Plocka bladen från körveln och hacka fint. Finmal dessa ingredienser med den rivna osten och den kalla potatisen i en matberedare. Blanda mjöl och ägg med salt och peppar efter smak i broccoliblandningen och forma fyra fina burgare. Lägg dem på ett fat i kylskåpet i minst 20 minuter, så att burgarna stelnar ordentligt.

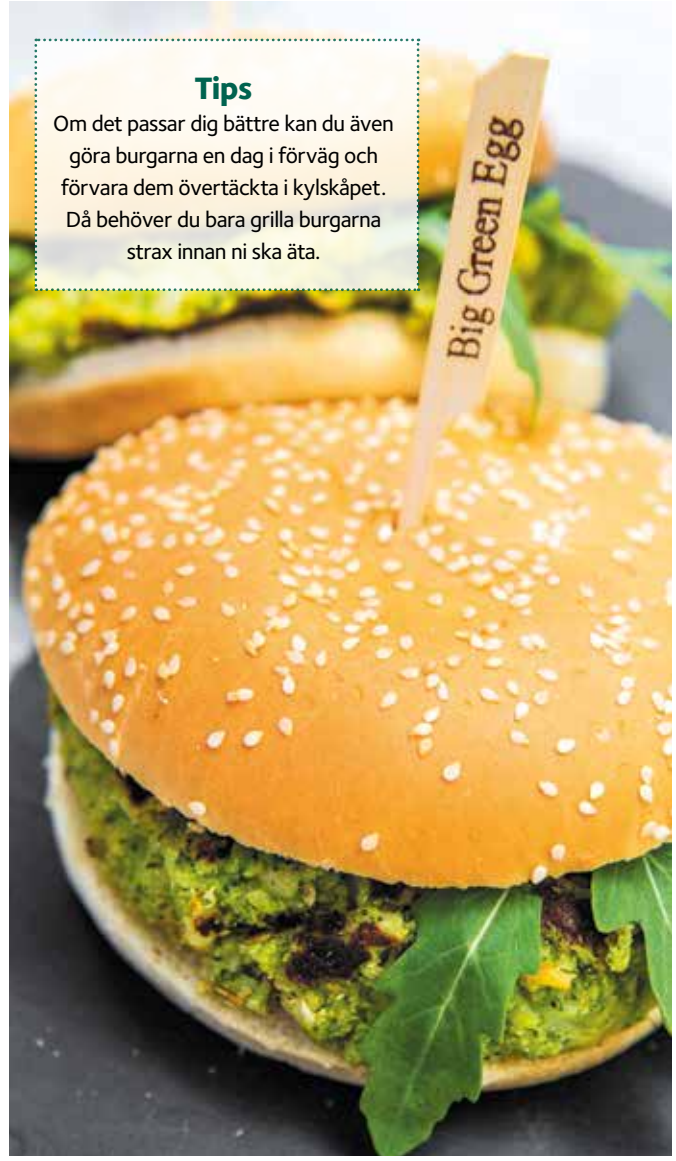
- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 250 °C.

TILLAGNING

- Pensla burgarna på båda sidor med solrosolja. Lägg dem på gallret, stäng locket på EGGet och grilla burgarna i ca 3 minuter. Vrid burgarna ett kvarts varv och grilla i ytterligare ca 3 minuter. Vänd nu burgarna och grilla dem två gånger 3 minuter även på denna sida.

- Ta upp burgarna ur EGGet och dela bröden. Grilla dem i ca 30 sekunder med skärytan nedåt.

- Montera varje bröd med en burgare och en fjärdedel av ruccolan. Toppa eventuellt med en sked aioli.



Tips
Om det passar dig bättre kan du även göra burgarna en dag i förväg och förvara dem övertäckta i kylskåpet. Då behöver du bara grilla burgarna strax innan ni ska äta.

Bröd med hummus och grillade grönsaker

Du behöver inte servera de grillade grönsakerna varma. Brödet är även gott om grönsakerna har rumstemperatur. Grilla då gärna grönsakerna tidigare på dagen.

Till 4 bröd
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 20 minuter

2 portobellosvampar
2 röda paprikor
1 aubergine
1 zucchini
1 msk malen spiskummin
4 valfria bröd, till exempel små fullkornsbaguetter
20 g ruccola

Till hummusen:
1 burk kokade kikärter om 350 g
2 vitlöksklyftor
saften från ½ citron
6 msk kallpressad olivolja
3 msk tahini (sesampasta)
2 tsk malen spiskummin
1 tsk paprikapulver

Du behöver:
Cast Iron Grid

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 220 °C.

- Till hummusen, häll av kikärtorna. Skala vitlök och skär klyftorna i bitar. Mixa kikärtor och vitlök med övriga ingredienser till hummusen i en matberedare till en slät puré.

- Dela portobellosvamparna och paprikorna. Ta bort stjälken och fröfästena från paprikan. Dela varje paprikahalva på längden i fyra bitar. Skär aubergine och zucchini i fyra fina skivor. Krydda paprika, aubergine och zucchini med malen spiskummin.

TILLAGNING

- Lägg portobellosvamp och paprika på gallret och stäng locket på EGGet. Grilla grönsakerna i ca 4 minuter på varje sida och lägg dem på en tallrik. Grilla nu aubergine- och zucchiniskivorna i ca 2 minuter på varje sida. Skär upp bröden.

- Krydda grönsakerna med salt och peppar efter smak. Skär upp bröden och bred ett generöst lager hummer på den undre delen. Toppa med grillad zucchini, aubergine, paprika och portobellosvamp. Fördela slutligen ruccolan över bröden.

Framgången bakom
Big Green Egg

Sedan den första containerna med EGG lossades i Rotterdams hamn år 2002, har Big Green Egg successivt erövrat Europa och verkliga atlagningsentusiaster kan inte längre vara utan den. Historien om denna unika grill, som är baserad på en lerugn, går tillbaka tusentals år...

Asiatiskt kokkärl

Denna gamla lerugn var en föregångare till kamadon: ett kokkärl gjort av lera. När Ed Fisher, grundare av Big Green Egg Inc., var stationerad som löjtnant i amerikanska marinen i Japan under 50-talet, kom han i kontakt med den av en slump. Mycket imponerad av smaken som rätterna fick när de tillagades i denna kamado, tog Fisher med sig det asiatiska kokkärlet till USA. Tack vare den amerikanska grillkulturen försåg den fyndige amerikanen kamadon med ett grillgaller och fick på så sätt en allroundgrill.

Grön färg

Exalterad över grillens möjligheter och den fantastiska smaken som rätterna fick när han tillagade dem på sin kamado, bestämde sig Ed Fisher för att börja importera grillarna 1974. Inledningsvis stod de på lagret i butiken på Clairmont Road i Atlanta och samlade damm. Kärnverksamheten var att försäljningen av pachinko-maskiner från Japan och kamadon fångade inte amerikanernas hjärtan direkt. Försäljningen ökade först seriöst när Fisher kom på idén att ge sina äggformade grillar en igenkännbar, enhetlig grön färg och gav dem det slående namnet Big Green Egg.

Överlägsen smakupplevelse

För att väcka kunders och förbipasserandes nyfikenhet och låta dem bekanta sig med det goda och saftiga resultatet, ställde Fisher ett EGG på bästa plats i sin butik. Han tillagade kycklingvingar och andra rätter på den och driftigheten och den härliga doften väckte uppmärksamhet. Dessutom kunde man smaka Big Green Eggs överlägsna smakupplevelse direkt. Från den stunden blev människor, genom sina egna erfarenheter, övertygade om EGGets mervärde och Big Green Eggs popularitet ökade snabbt.

Oförstörbar

Baserat på feedback och sina egna erfarenheter arbetade Fisher ständigt med att förbättra Big Green Egg. EGGet försågs bland annat med en termometer och temperaturen kunde kontrolleras bättre om grillkol av hög kvalitet användes i stället för briketter. I mitten av 90-talet ersattes den ömtåliga leran, efter sökandet efter ett starkt och hållbart alternativ, av keramik av hög kvalitet. En keramiksort som använde NASA-utvecklade tekniker. Tack vare keramikens extremt isolerande effekt minskade bränsleförbrukningen ytterligare och temperaturen blev stabilare. Och tack vare en ny beläggning av oförstörbar porslinsemalj skulle den karaktäristiska gröna färgen inte längre blekna eller missfärgas.

Aldrig densamma

Denna keramiska Big Green Egg var mycket starkare än de av lera och klarade mycket högre temperaturer. Det gjorde inte bara den moderna versionen av EGGet många gånger mer hållbar, utan även mer mångsidig. Genom åren utvecklades en unik grill och målet att producera världens bästa kamado var nått. Big Green Egg Inc. investerar fortfarande i möjliga förbättringar för att fortsätta göra världens bästa kamado. Med framgång, då Big Green Egg ofta kopieras, men kopiorna blir aldrig lika bra.

NJUTNING PÅ HÖG NIVÅ

FLOWER POWER I SYDTYROLEN

Om du av en tillfällighet slår dig ned på Gostner Schwaige när du är på skidresa, upptäcker du snart att du hamnat på en fantastisk hotspot. Big Green Egg-grillen på terrassen är en riktig eyecatcher. Dessutom ser det under dagen ut som en av de vanliga alpstugorna i de italienska Dolomiterna, men insiders vet bättre och kommer ofta till etablissemanget speciellt för köksmästaren Franz Mulsers varma skratt och kokkonster.

Franz lagar mat på en hög nivå, såväl bokstavligen som bildligt. Gostner Schwaige ligger på Seiser Alm, ungefär 1930 meter över havet, i en av de tre alpstugorna, som varit i familjens ägo sedan 1500-talet. Hans Kaiserschmarrn är otroligt god och är känd som den godaste i Sydtyrolen. Franz ger även andra lokala specialiteter det där lilla extra, som får ett stort antal gäster, från jordens alla hörn, att regelbundet komma tillbaka. Och handen på hjärtat, på vilken alprestaurang finns ”Blumensalate” och ”Heublütensuppe” på menyn?

Småskaligt lantbruk

Franz: ”Jag upptäckte kärleken till mat och matlagning i min mammas kök, där hon lagade enkla, traditionella rätter till familjen. Till stor del baserade på kött, mjölk och mejeriprodukter från Aussergost, vårt småskaliga lantbruk med tillhörande kökträdgård. Frukt och grönsaker konserverades för vintermånaderna när utbudet av färsk frukt och grönt var mindre.” Sommarmånaderna tillbringade familjen i en av de högre belägna stugorna på Seiser Alm, där Simmentaler-kor betade den frodiga och varierade vegetationen. Familjen Mulsers djur betar fortfarande på alpängen under denna period av året och familjehistorien spelar en viktig roll i den sympatiske köksmästarens kök.

Tidigare kostall

”Att arbeta med färska produkter och konservera dem har jag alltså fått med mig sedan barnsben”, berättar Franz. ”Riktigt fin matlagning lärde jag mig bland annat hos bröderna Obauer i Werfen, Salzburgerland. Efter det arbetade jag under en period på den exklusiva restaurangen Tantris i München, innan jag återvände till Sydtyrolen för att starta upp Gostner Schwaige i en av våra alpstugor, som tidigare tjänade som kostall. Jag försöker att arbeta in regionens alla smaker och dofter i rätterna och på så sätt servera Seiser Alm på en tallrik. Och när jag då ser glada ansikten, är jag nöjd, för mig var det ett av skälen till att bli köksmästare.”

Blommor och örter som specialitet

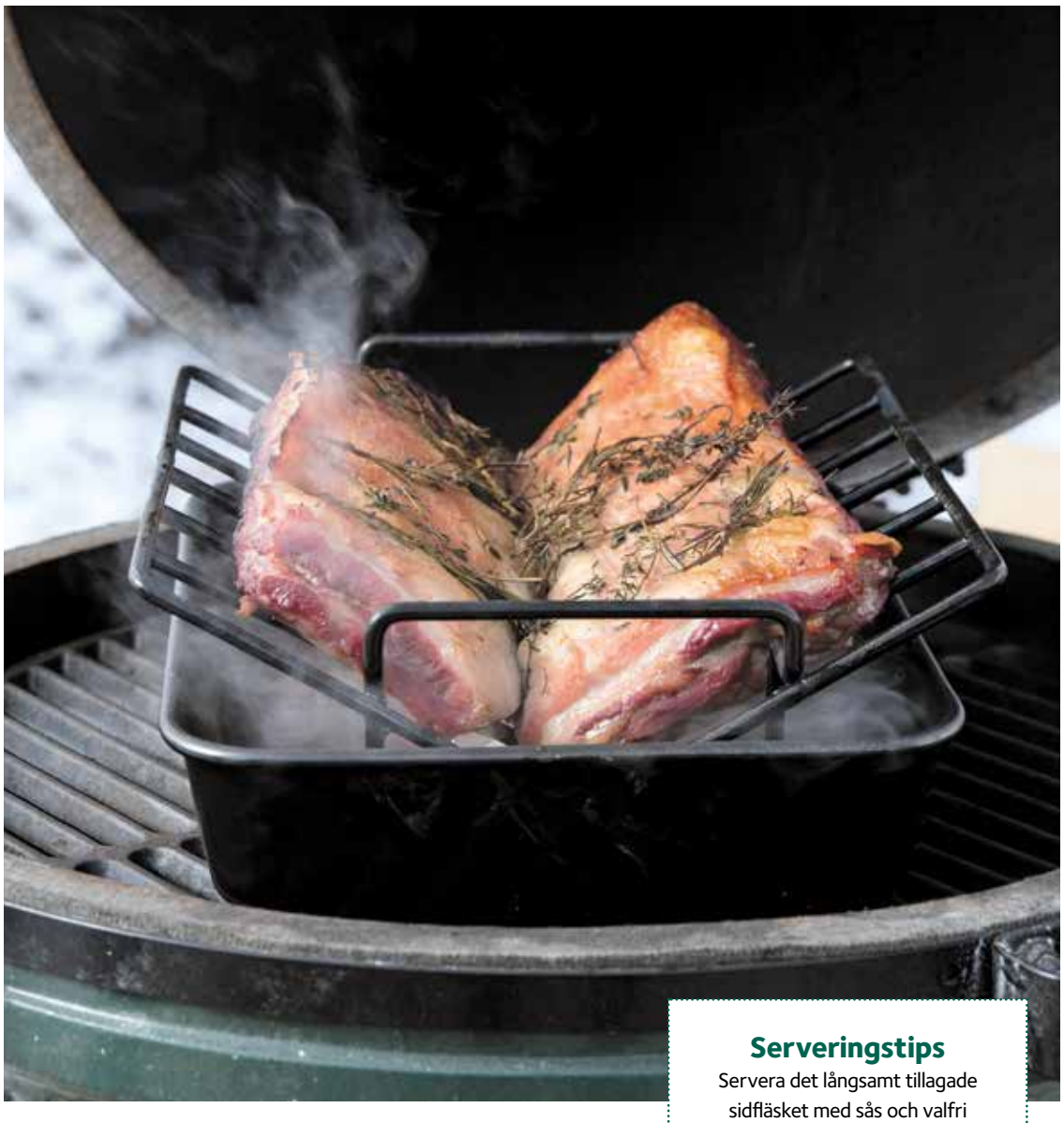
I mejeriet under Schwaige gör Frans, av en del av mjölken som hans Simmentalers producerar, egna mejeriprodukter och ostar, som ricotta, alpost, gräddost, camembert och olika sorters yoghurt. Siraper, däribland tallkotts-, fläderbloms- och rosensirap, och fruktpålägg, sylt och chutney på björnbär, aprikoser, bär, hallon, Gravensteinäpplen är också homemade. Men det mest fantastiska är kanske ändå te- och örtblandningarna som Franz gör själv, på ätbara blommor och örter som han under sommarmånaderna plockar varje dag på Seiser Alm. Samma blommor, örter och gräs spelar en viktig r oll i hans matlagning. Inte bara de i somriga blomstersalladerna eller i ”Heublütensuppe”, en soppa som innehåller hela 25 olika sorters torkade gräs, örter

och blommor som växer på alpängen. En bästsäljare under vintermånaderna.

Smaker, dofter och färger
Franz: ”Min kunskap om naturen kan jag tacka min kloke morfar för. Han lärde mig allt om ätbara blommor, örter och växter. Efter kriget var min morfar tvungen att fly. Han gömde sig i bergen och höll sig vid liv genom att äta vad han hittade i naturen. Naturens smaker, dofter och färger kan ge en rätt mycket, men man måste veta vad man gör. Här på alpängen finns en enorm mångfald av vilda växter, men det är endast en del av dem som man kan äta och här finns även många giftiga växter. Själv samlar jag ungefär 35 olika arter som jag använder färska på sommaren och konserverade på vintern. De flesta arter torkas och ett antal blommor använder vi till sirap eller kanderar med socker för att använda senare.”

Från smaksättare till grönsak
”Backtimjan använder vi till exempel i fruktkompott och örtsalt och det är mycket gott till lammkött’, fortsätter Franz. ”Ängssalvia är vacker att garnera med och fantastisk att använda för att smaksätta te. Groblad använder jag färska i blomstersalladen och torkade i soppan och kummin är inte bara en god smaksättare, den använder vi även som ingrediens i vårt egenbakade rågbröd. Maskrosor använder vi också i salladen och de är en fantastisk smakkomponent i olika desserter. Stor ormrot är ett måste till soppan, precis som hallonblad som även används för te. Lungrot kan man använda som bladgrönsak, precis som vattenkrasse, en god grönsak som även är god att göra god pesto av.”

Imponerad direkt
Dessa ingredienser från naturen är av stort mervärde för Franz, precis som hans Big Green Eggs. För några år sedan upptäckte köksmästaren Big Green Egg på en stjärnrestaurang och han blev direkt imponerad över de många möjligheterna. I dag har han en MiniMax i köket och en Large fungerar som utekök, för eget bruk och de matlagningskurser som Franz leder. ”Jag tycker att den är fantastisk”, säger han. ”Framför allt för att röka, grädda bakelser och bröd samt för low & slow tillagning av kött. Värmefördelningen är perfekt. Temperaturen kan regleras mycket noggrant och den är mycket konstant, även när temperaturerna här ibland kryper långt under nollan på vintern.



Serveringstips
Servera det långsamt tillagade sidfläsket med sås och valfri garnering, som brytbönor med päronkompott.

LÅNGSAMT TILLAGAT SIDFLÄSK

För 4 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: ca 10 timmar

800 g sidfläsk med ben utan svål
3 vitlöksklyftor
2 msk senap
4 rosmarinkvistar
8 kvistar timjan
1 morot
¼ rotselleri
4 schalottenlökar
2 msk rapsolja
100 g smör
500 ml öl

Du behöver:
- Rectangular Drip Pan
- Ribs and Roasting Rack
- Dual Probe Remote Thermometer
- Silicone Grilling Mitt

FÖRBEREDELSE
- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 200 °C. Lägg sidfläsket på skärbrädan. Dela en vitlöksklyfta och gnid in köttet. Krydda båda sidor med salt och peppar och pensla med senap. Lägg rosmarin och timjan på köttsidan. Spara ett par örtkvistar till serveringen.

- Skala moroten och rotsellerin och skär i stora bitar. Skala schalottenlöken och skär den i halva ringar. Skala resten av vitlöken och hacka fint. Blanda grönsakerna med rapsolja i Rectangular Drip Pan. Ställ Ribs and Roasting Rack i ugnspannan och lägg köttet på ställningen (på bensidan).

TILLAGNING
- Ställ Drip Pan på gallret och stick in sonden på Dual Probe Remote Thermometer till köttets kärna. Ställ in kärntemperaturen på 70 °C och stäng locket på EGGet. Låt temperaturen i EGGet nå 70 °C. Pensla köttet med smör varje kvart den första timmen (smält en liten mängd till varje pensling) och ös ett par skedar öl över köttet. Tillaga i ca 10 timmar tills kärntemperaturen 70 °C har nåtts.

- Riv bladen från de sparade örterna och hacka fint. Ta upp Rectangular Drip Pan, med Silicone Grilling Mitt, ur EGGet. Ta upp Ribs and Roasting Rack ur Drip Pan. Häll stekvätskan från Drip Pan genom en sil och koka om nödvändigt ihop till en tjock sås. Skär köttet till portionsstorlek mellan benen. Pensla med smält smör och krydda med de finhackade örterna.

APFELSTRUDEL

För 8-10 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 30 minuter

Till degen:
500 g mjöl + extra för att mjöla
300 g socker
20 g majsena
8 g bakpulver
250 g kallt smör
3 ägg
1 msk mjölk

Till fyllningen:
500 g lätt syrliga äpplen
50 g valnötter
50 g ströbröd
30 g russin
4 msk rörsocker
¼ tsk malen kanel
saften från ½ citron
1 msk rom

Till serveringen:
florsocker
torkade ätbara blommor (valfritt)
vispad grädde och/eller vaniljsås

Du behöver:
- convEGGtor
- Flat Baking Stone

FÖRBEREDELSE

- Blanda mjöl, socker, majsena, bakpulver och en nypa salt. Skär smöret i tärningar, tillsätt 2 ägg (spara 1 ägg till senare) och mjölk till mjölblandningen och knåda till en sammanhängande deg. Slå in degen i plastfolie och låt vila 1 timme i kylskåpet.

- Skala äpplena och skär dem i tunna skivor. Hacka valnötterna grovt och blanda dem, tillsammans med övriga ingredienser till fyllningen, med äpplena.

TILLAGNING

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor, gallret och Flat Baking Stone, till 180 °C.

- Mjöla arbetsbänken och kavla ut degen till en 0,5 cm tjock rektangel (ca. 34x30 cm), skär bort eventuell överflödig deg.

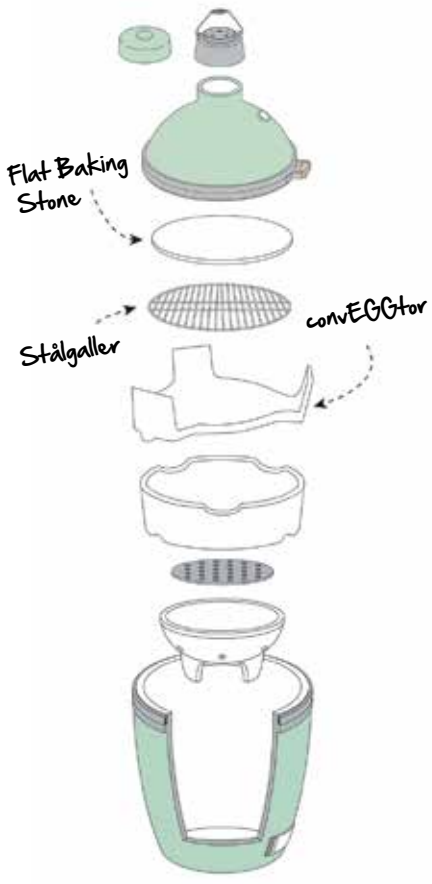
- Fördela fyllningen mitt på degen, lämna ungefär 2 centimeter till sidokanterna och 10 cm till den övre och undre kanten. Vispa det sparade ägget och pensla degkanterna.

- Vik den övre och undre degkanten över fyllningen. Tryck fast sidokanterna ordentligt Dekorera eventuellt strudeln med fint skurna degremsor. Pensla apfelstrudeln med det vispade ägget.

- Mjöla Flat Baking Stone och lägg apfelstrudeln ovanpå med hjälp av en spatel. Stäng locket på EGGet och grädda apfelstrudeln gyllenbrun i ca 30 minuter.

- Ta upp apfelstrudeln ur EGGet och lägg på ett fat. Pudra med florsocker och garnera eventuellt med torkade blommor. Servera med vispad grädde och/eller vaniljsås.

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

OSSOBUCO
AV SPÄDGRIS MED POLENTA

För 6 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 2 timmar + 15 minuter

6 spädgrislägg om 300 g
1 tsk senap
1 morot
½ rotselleri
4 schalottenlökar
1 msk rapsolja
1 vitlöksklyfta
3 lagerblad
3 rosmarinkvistar
6 kvistar timjan
1 msk tomatpuré
1 msk socker
500 ml Lagrein Dunkel eller annat fylligt rödvin

Till polentan:
2 schalottenlökar
1 msk olivolja
500 ml grädde
200 g polenta (majsmannagryn)

Du behöver:
- Dutch Oven
- Cast Iron Grid

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 300 °C.

- Krydda fläskläggen med salt och peppar och pensla snittytan med senap. Skala moroten och rotsellerin och skär i stora bitar. Skala schalottenlöken och skär den i halva ringar.

TILLAGNING

- Ställ Dutch Oven på gallret, stäng locket på EGGet och förvärm grytan.

- Värm rapsoljan i Dutch Oven och stek läggarna gyllenbruna på snittytorna.

- Ta upp läggen ur grytan och lägg i morot, rotselleri och schalottenlök. Skala vitlöken och pressa över grytan. Tillsätt lagerblad, rosmarin och timjan och stäng locket på EGGet. Stek grönsakerna några minuter. Rör om regelbundet.

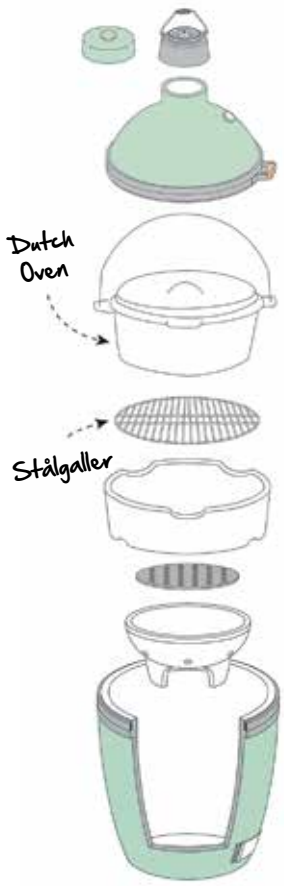
- Rör ned tomatpuré och socker i grönsakerna. Stäng locket på EGGet och stek några minuter.

- Deglasera grönsakerna med rödvin och lägg tillbaka läggen i grytan. Sätt locket på grytan och stäng locket på EGGet. Justera temperaturen i EGGet till 100 °C och låt ossobucon sjuda svagt i ungefär 2 timmar tills köttet är mört.

- Skala (ungefär 20 minuter innan ossobucon är klar) schalottenlöken till polentan och hacka fint. Värm olivoljan i en kastrull och stek schalottenlöken. Häll grädden i kastrullen, krydda med salt och peppar efter smak och koka upp. Rör ned polentan, sänk värmen och tillaga i 20 minuter.

- Ta upp Dutch Oven ur EGGet och ta upp fläskläggen ur grytan. Häll såsen genom en sil. Lägg upp polenta samt en lägg på varje tallrik och ringla sås runtom.

Den perfekta uppställningen för denna rätt



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

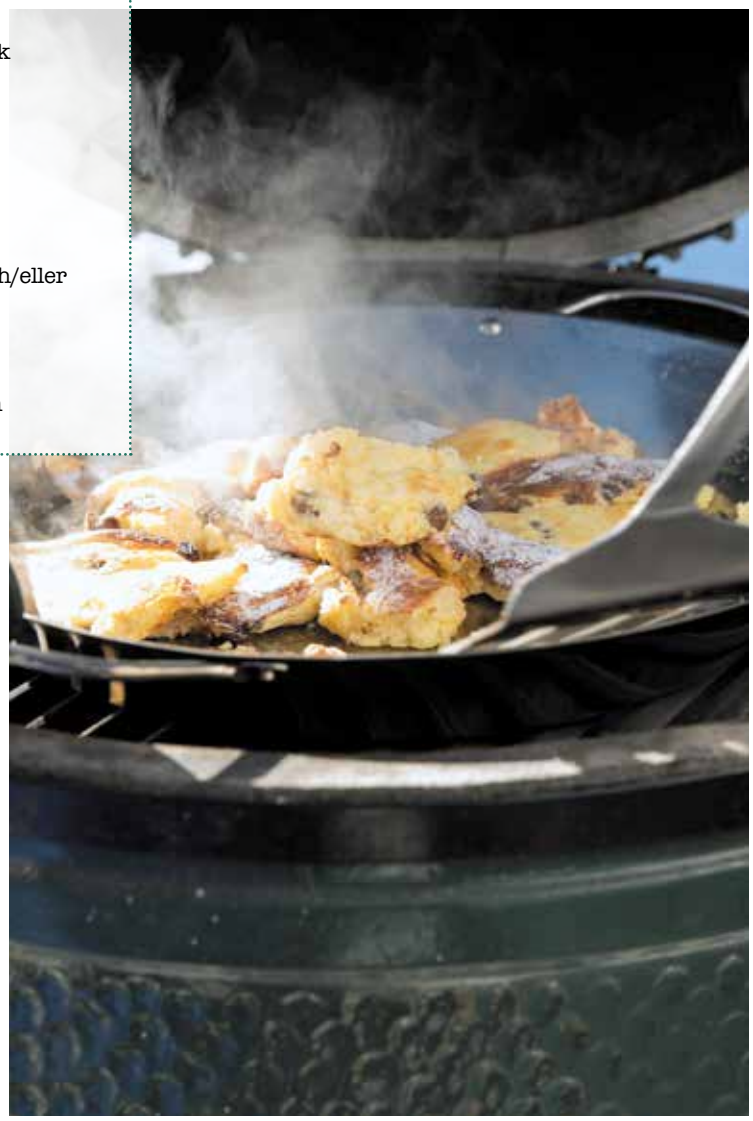
Används bland annat till:
Bräserad griskind / Grönsaksgrytor
Bœuf Bourguignon / Bräserad lök

KAISERSCHMARRN

För 4 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 15 minuter

30 g russin
2 msk rom
250 g kvarg
4 ägg
60 g majsena
20 g vaniljsocker
finrivet skal från 1 ekologisk limefrukt
1 vaniljstång
20 g socker
50 g smör
1 msk solrosolja
florsocker
plommonsylt, björnbärs- och/eller äppelkompott

Du behöver:
Stir-Fry & Paella Grill Pan



FÖRBEREDELSE

Häll romen över russinen i en skål och låt dra i ca 20 minuter. Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 200 °C.

Lägg kvargen i en skål. Separera äggen och tillsätt äggulorna. Lägg äggvitorna i en annan skål. Rör ned majsena, vaniljsocker, finrivet limeskal och en nypa salt i kvargen. Dela vaniljstången, skrapa ur fröna över skålen och rör ned i kvargblandningen. De tomma vaniljstångshalvorna kan du eventuellt lägga i en burk med socker för att göra eget vaniljsocker.

Tillsätt socker till äggvitorna och vispa dem hårt. Rör ned äggvitorna i kvargblandningen så att du får en tjock smet.

TILLAGNING

Ställ Stir-Fry & Paella Grill Pan på gallret och stäng locket på EGGet. Förvärm pannan 2-3 minuter. Häll av russinen och tärna smöret.

Värm solrosoljan i pannan. Fördela smeten i pannan och strö russinen över. Stäng locket på EGGet och grädda i ca 5 minuter tills Kaiserschmarrns undersida är gyllenbrun.

Skär Kaiserschmarrn i bitar med hjälp av en spatel och vänd dem i pannan. Stäng locket och grädda även denna sida gyllenbrun några minuter.

Tillsätt smörtärningarna i pannan och pudra Kaiserschmarrn generöst med florsocker. Gör ännu mindre bitar med spateln och servera Kaiserschmarrn med plommonsylt, björnbärs- och/eller äppelkompott.

BIG GREEN EGG'S FLAVOUR FAIR

KOMMER DU?

Av ren entusiasm för Big Green Egg förenar våra ambassadörer i olika europeiska länder varje år sina krafter. Resultatet är Big Green Egg's Flavour Fair, en smakfull, fängslande och årligen återkommande oförglömlig dag, som du som verkligt fan inte får missa!

Under Big Green Egg's Flavour Fair lagar proffsen, specifikt för våra fans, olika smårätter. De delar med sig av sina kunskaper och erfarenheter, berättar varför de använder Big Green Egg och självklart låter de dig njuta av det ljuvliga resultatet. Det finns inget annat tillfälle när du kan prova så många olika tillredningar och smaker ur Big Green Egg.

Många av besökarna och ambassadörerna som var med redan från första början kommer fortfarande till Big Green Egg's Flavour Fair i sina hemländer. Så snart datumet kungörs blockerar de det i sina kalendrar så att de är säkra på att kunna delta. Förutom tillredningar i Big Green Egg står hantverket, passionen och yrkeskunskaperna i centrum. Utbudet av rätter är oerhört stort, både kött, fisk, grönsaker och olika bakverk är rikt representerade. Och om du har några frågor om ingredienser, rätter och/eller matlagningstekniker: Ställ dem direkt till proffsen!

Vill du veta mer om i vilka länder Big Green Egg's Flavour Fair organiseras och när dessa hålls? Gå till **biggreenegg.eu** eller gilla Facebooksidan Big Green Egg Europe. Där hittar du all information som programmet och mer info om biljettförsäljningen.

Tips

Finns det ingen Big Green Egg's Flavour Fair i ditt land än? Kombinera den med semestern eller en kort citytripp!

WILDFIRE ON TOUR!

Sedan i våras är Wildfire on Tour en förverkligad dröm. Under mottot #spreadthewildfire och bemannad av våra Big Green Egg food freaks Thomas och Jenny kör vår Wildfire on Tour truck omkring i Europa för att inspirera ännu fler fans.

Denna lastbil har formgivits och anpassats just för detta syfte. Tidigare tjänstgjorde den tuffa, ombyggda Mercedeslastbilen i 30 år som "Feuer - Notfall Einsatzleitwagen" i det tyska Ruhrområdet. Det matchande släpet som har alla 7 modellerna av EGG ombord gör upplevelsen komplett. Thomas och Jenny har flera års erfarenhet av att ge workshops, demonstrationer och masterclasses. De har nu representerat Big Green Egg i flera olika länder och deras färdigheter, som de visar upp med en enorm passion och humor, kan du alltid lära dig något av.

Tips och råd

De länder och den region där Thomas och Jenny hamnar med sin Wildfire on Tour avgör ofta vad som tillagas på deras EGGs. Oberoende av vad som står på menyn och när du än stöter på Wildfire on Tour Truck så är Thomas och Jenny alltid redo att ta emot dig. Inte bara för att låta dig smaka på de allra läckraste rätterna, som de tillagar live, utan framför allt för att dela med sig av sina erfarenheter, tips och råd när det handlar om att laga mat på Big Green Egg.

Vill du veta om Wildfire on Tour kommer att korsa dina vägar inom kort? Kolla det på www.wildfireontour.com eller gilla facebook.com/WildfireonTour för mer information om resschemat.

CHOKLADMUFFINS
MED FLYTANDE FYLLNING

För ca 10 muffins
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 20 minuter

Till smeten:
155 g mörk choklad
155 g smör + extra till att smörja formen
3 ägg
3 äggulor
70 g socker
80 g mjöl

Till fyllningen:
100 ml grädde
100 g mörk choklad
1 ekologisk lime

Du behöver:
- convEGGtor
- Flat Baking Stone

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor, gallret och Flat Baking Stone, till 180 °C. Smörj 10 runda ugnsformar (Ø 8 cm) med smör.

- Värm under tiden grädden till fyllningen på låg värme i en kastrull på spisen. Bryt chokladen till fyllningen i bitar och riv limeskalet fint. Du behöver bara använda skalet. Använd limen inom någon dag till ett annat recept eller pressa saften och frys den för att använda senare.

- Rör ner det finrivna limeskalet och chokladen i den heta grädden, tills chokladen har smält. Lägg fyllningen i en spritspåse.

- Bryt chokladen till smeten i bitar och lägg den i en kastrull, tillsammans med smöret. Låt det hela smälta på låg värme och rör om ordentligt.

- Vispa äggen, äggulorna och sockret tills det blir luftigt. Rör ned den smälta chokladblandningen och sedan mjölet och häll det hela i en spritspåse.

- Fyll ugnsformarna med hälften av smeten. Spritsa ned lite av fyllningen i mitten och täck över med resten av smeten.

TILLAGNING

- Ställ ugnsformarna på Flat Baking Stone och stäng locket på EGG. Grädda muffinsen i ca 20 minuter.

- Ta ut muffinsen ur EGG och servera dem varma.

Hej hej BIG GREEN EGG-FAN

Följer du oss redan på sociala medier?
Vi lägger upp supergoda recept, fina bilder, häftiga filmer och jättepraktiska tips & tricks. Så leta reda på oss online och låt dig inspireras!

FÖLJ OSS PÅ:

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 och bakgrundsberättelserna 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!

Säsongsmeny
Laktos- och glutenfri

Upptäcktsresa i Frankrike
Njut av Provence

Matlagningsteknik
Bröd på Big Green Egg

Kul för ung och gammal
Matlagning med barn

Nästa nummer av Enjoy! finns i slutet av mars 2018 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®