ENJOY!

Big Green Egg

SE - #11 vår / sommar

MAGAZINE

ETT PARADIS
FÖR MATÄLSKAREN

PROVENCE

Kul i köket med barnen

–

Lantbröd

INSPIRATION
• Big Green Egg • food
• kulinarisk upptäcktsresa genom Europa • recept
• outdoor • hållbar • njuta
• lärorik • kulinariska hjältar

OPEN FLAVOUR™

Är du alltid på jakt efter de godaste recepten och de bästa ingredienserna? Gillar du utomhuslivet, hållbarhet och toppkvalitet? Då är det autentiska Big Green Egg grillen som du ska använda för att tillaga dessa fantastiska ingredienser och laga de godaste rätterna att njuta av tillsammans med familj och vänner.

Tack vare mångsidigheten hos originalet bland kamadogrillarna, kan du tillaga vad du vill på Big Green Egg. Varje ingrediens och varje rätt får en fantastisk smakboost, delvis tack vare den oöverträffade keramiken av hög kvalitet som tillverkas med tekniker som utvecklats för NASA.

Nu när kvicksilvret stiger igen kan du förhoppningsvis snart sitta ute och äta. Trädgården blir ditt living room och uteköket i form av din Big Green Egg står redo. På helgen bjuder du in dina vänner för att tillsammans njuta av Big Green Egg, lagar en komplett meny till dem eller gör fantastiska drinktilltugg under en fest. Men du kan även tända grillkolen i din Big Green Egg under veckan. Ibland för en snabb, enkel måltid och vid andra tillfällen för att under en kväll servera mindre rätter som ni delar tillsammans.

Vad sägs om en snabb gryta med kikärtor, jätteräkor, chorizo och tomat? Doftande nybakat bröd, mört lammkött med rostade grönsaker eller dessert full av sommarfrukt? Tack vare EGGets mycket stabila temperatur, behöver du nästan inte titta till det. Under tiden kan du umgås och njuta av sällskapet med ett gott glas vin eller en kall öl. Och när hösten kommer, lagar vi återigen rejälare rätter som en krämig risotto med svamp i Dutch Oven eller en stor bit low & slow stekt kött med rostade rotfrukter.

För att inspirera dig under de närmaste månaderna och få ut mesta möjliga av ditt EGG, är denna upplaga av Enjoy! magazine överfull med härliga recept för våren och sommaren. Och kan du inte få nog av att laga mat på ditt EGG? På biggreenegg.eu hittar du ännu mer inspiration!

Enjoy!

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 och Leonard Elenbaas

KONCEPT & GENOMFÖRANDE
Big Green Egg Europe BV

FOTOGRAFI
Ton van Veen, Ivo Geskus, Remko Kraaijeveld, Sven ter Heide, Femque Schook och Nico Alsemgeest.

TACK TILL Chateau d'Estoublon och Michel Louws.

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.

© 2018 Big Green Egg Europe

Enjoy! #11 vår / sommar 2018

Index

SE - #11 vår / sommar

04 Lammbog i auberginehummus

05 Kikärtsgryta med jätteräkor, chorizo och tomat

Fylld avokado med paprikacrunch och tortilla

07 Durumbröd med tranbär och nötter

Focaccia

08 Brytbröd med fullkorn

14 Grillade lammspjäll med rostade grönsaker

16 Tellines de Provence

Bouillabaise

18 Sabayon med färsk frukt

Madeleinekakor med vit choklad och lavendel

22 Quinoasallad med grillat äpple och bakad rödbeta

Spansk tortilla

Äppelpaj

25 Potatis-fiskkakor med yoghurtdipp

26 Stekt polenta med rostade körsbärstomater

27 Tortillapizzor

28 Grillad majskolv

Äppelpannkakor

Dessutom...

11 Big Green Egg's Flavour Fair

12 Provence - Ett paradis för matälskaren

19 Framgången bakom Big Green Egg

20 Produktinformation

29 När kocken får välja!

31 I nästa nummer av Enjoy!

CAST IRON SKILLET - SMALL & CAST IRON PLANCHA GRIDDLE - SMALL

Har du en MiniMax, Small eller Medium? Då har vi två nya, fina tillbehör till dig. Cast Iron Skillet - small är den perfekta stekpannan som du kan ställa på gallret. Då värmen fördelas perfekt kan du steka kött eller fågel snabbt och jämnt och det får en fin, gyllene stekyta. Vid något annat tillfälle kanske du vill tillaga grytkött. Stek köttet i locket och bräsera sedan i vätska i grytdelen. Två i ett!
Med Cast Iron Plancha Griddle - small får du ännu fler möjligheter. Den passar nämligen perfekt som lock på stekpannan. Och separat kan du använda den som stek- eller grillagg. På den räfflade sidan grillar du ömtåliga ingredienser som fiskfiléer. Den andra sidan är slät och perfekt för att steka till exempel pannkakor och ägg.

Både Skillet - small (Ø 27 cm) och Plancha Griddle - small (Ø 26 cm) har praktiska, små handtag. Gjutjärnstillbehören klarar mycket höga temperaturer och håller hela livet.

De är enkla att underhålla; diska dem efter användning med hett vatten och smörj in lätt med vegetabilisk olja. Då håller de sig som nya. Och du kan naturligtvis även använda dem på de större modellerna!

EASY MEAL

Om du bjuder in familj eller vänner på en trevlig måltid är det roligt att laga avancerade rätter på Big Green Egg. Men även när du vill servera en enkel måltid, kan du tillaga den på Big Green Egg. Dessa recept är mycket enkla och innehåller några få moment. Och när tillagningstiden är lite längre, behöver du inte titta till ingredienserna och du kan göra någonting annat.

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 3 timmar

1 kg benfri lammbog
olivolja
1 vitlöksklyfta
5 kvistar timjan
½ knippe koriander
50 g svarta oliver utan kärna
finrivet skal från ½ obesprutad citron

Till hummusen:
2 auberginer
olivolja
1 burk kikärter om 400 g
1 vitlöksklyfta
½ röd chilipeppar
½ knippe koriander
2 kvistar mynta
1 burk krossade tomater om 400 g
1 msk ras-el-hanout
finrivet skal från ½ obesprutad citron

Till serveringen:
couscous (valfritt)

Du behöver:
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter
- convEGGtor

LAMMBOG I AUBERGINEHUMMUS

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 160 °C. Ta ut lammbogen ur kylskåpet så att den blir rumstempererad.

- Till hummusen, dela auberginerna på längden. Pensla skärytan med olivolja och krydda med salt. Låt kikärterna rinna av. Skala vitlöken och hacka fint. Ta bort stjälken och fröna ur den röda chilichepparn. Finhacka fruktköttet. Plocka bladen från koriandern och myntan och hacka grovt.

TILLAGNING

- Lägg auberginerna på skärytan på gallret. Stäng locket på EGGet och grilla dem i ca 2,5 minuter. Vrid auberginerna ett kvarts varv och grilla i ytterligare 2,5 minuter. Vänd dem på skalet och grilla auberginerna i 5 minuter. Ta upp dem ur EGGet och låt svalna en aning. Ta upp Cast Iron Grid med Cast Iron Grid Lifter, placera convEGGtor och lägg standardgallret i EGGet. Öka temperaturen till 140 °C.

- Gröp ur auberginernas fruktkött. Till hummusen, blanda alla ingredienser förutom citronskal i en matberedare till en grov pasta. Krydda med salt, peppar och finrivet citronskal.

- Smörj en ugnsform (eller en Dutch Oven) med olivolja. Skala vitlöken, skär i tunna skivor och fördela med timjan i formen. Lägg lammköttet utvikt i formen och fördela hummusen över. Täck över med aluminiumfolie och ställ formen på gallret. Stäng locket på EGGet och tillaga i 1 timme.

- Ta bort aluminiumfolien och tillaga i ytterligare ca 1,5 timme. Plocka bladen från koriandern och hacka fint tillsammans med oliverna.

- Ta upp formen ur EGGet. Strö över koriander, oliver och finrivet citronskal och ringla olivolja över. Servera eventuellt med couscous.

Servera till exempel en god tomatsallad till den fyllda avokadon

KIKÄRTSGRYTA
MED JÄTTERÄKOR, CHORIZO OCH TOMAT

För 4 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 15 minuter

2 rödlökar
2 vitlöksklyftor
2 röda paprikor
1 röd chilipeppar
300 g chorizo
3 kvistar timjan
4 msk olivolja
500 g skalade jätteräkor
1 burk krossade tomater om 400 g
1 tsk rökt paprikapulver
2 burkar kikärter om 400 g
½ knippe persilja

Till serveringen:
lantbröd

Du behöver:
Dutch Oven

FÖRBEREDELSE

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

- Skala och finhacka löken och vitlöken. Ta bort stjälken och fröa ur paprikorna och den röda chilipepparn och tärna fruktköttet. Skär chorizon i tunna skivor. Riv bladen från timjan och hacka fint.

TILLAGNING

- Värm olivoljan i Dutch Oven i Big Green Egg.

- Tillsätt lök, vitlök, paprika, chilipeppar, chorizo och timjan och stek tills grönsakerna fått lite färg och är mjuka. Rör om regelbundet och stäng EGGets lock emellanåt.

- Rör ned jätteräkor, krossade tomater och rökt paprikapulver och tillaga i ca 5 minuter tills jätteräkorna är nästa klara. Stäng EGGets lock mellan momenten. Häll av kikärterna. Plocka bladen från persiljan och hacka fint.

- Tillsätt kikärterna och persiljan. Stäng locket på EGGet och värm ytterligare ca 5 minuter tills även kikärterna är varma.

- Ställ Dutch Oven på bordet och servera med lantbrödet.

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

FYLLDA AVOKADO MED PAPRIKACRUNCH & TORTILLA

För 4 personer
Förberedelse: 40 minuter
Tillagning: 15 minuter

2 röda spetspaprikor
2 msk solrosolja
1 vitlöksklyfta
2 salladslökar
¼ knippe koriander
100 g riven ost
¼ tsk cayennepeppar
100 g paprikachips
4 avokador, inte för mogna

Till tortillorna:
4 tortillor
½ röd chilipeppar
2 kvistar timjan
2 msk olivolja

Du behöver:
Cast Iron Grid

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 200 °C.

- Pensla de röda spetspaprikorna med solrosolja och grilla dem i ca 3 minuter. Vänd och grilla dem i ytterligare 3 minuter.

- Ta upp paprikorna ur EGGet och låt dem svalna en aning. Justera temperaturen i EGGet till 160 °C för att strax kunna tillaga avokadorna. Skala vitlöken och hacka fint. Rengör salladslöken och skär i tunna ringar. Plocka bladen från koriandern och hacka fint. Ta bort skinnet, stjälken och fröa ur paprikorna och skär fruktköttet fint. Blanda dessa ingredienser med riven ost och cayennepeppar.

- Smula paprikachipsen. Dela avokadorna och ta bort kärnan. Fyll hålen med paprikablandningen och tryck fast den ordentligt. Doppa avokadons skäryta i chipssmulorna.

TILLAGNING

- Lägg avokadorna på skalet på gallret och stäng locket på EGGet. Värm dem i 10-15 minuter. I slutet av tillagningstiden, lägg tortillorna bredvid och grilla dem kort på båda sidor. Till tortillorna, ta bort stjälken och fröa ur den röda chilipepparn och finhacka fruktköttet. Riv bladen från timjan och hacka fint. Blanda med olivolja och lite salt.

- Pensla tortillorna med chilipepparolja och skär i bitar. Servera med fyllda avokador, eventuellt med en tomatsallad.

LANTBRÖD

NYBAKAT MED BIG GREEN EGG

Älskar du också doften och smaken av nybakat bröd? Om du bakar det på Big Green Egg blir det ännu godare! Låt dig överraskas av kombinationen av färskt bröd och rökig smak, oavsett om du bakar durumbrödet, focaccian eller brytbrödet. Och när brödet är klart? Då kan du till exempel göra goda tapas eller laga en måltid som du serverar brödet till.

DURUMBRÖD MED TRANBÄR OCH NÖTTER

Basen för detta bröd består av durumvetemjöl, mjöl av en hård vetesort som vanligen används för pasta, pizza och focaccia. Eftersom du tillsätter nötter och tranbär i degen, är brödet så gott att det egentligen inte behöver någonting annat, möjligtvis lite smör.

Till 1 bröd
Förberedelse: 70 minuter, exkl. 75 minuters jäsning
Tillagning: 60 minuter

200 g skalade hasselnötter
200 g pekannötter
800 g durumvetemjöl + extra för att mjöla formen
16 g torrjäst
80 g smör
finrivet skal från 1 obesprutad citron
530 ml vatten
14 g havssalt
2 tsk olivolja
200 g torkade tranbär

Du behöver:
- Cast Iron Skillet
- Instant Read Digital Thermometer
- convEGGtor
- Baking Stone

FÖRBEREDELSE

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med galler och Cast Iron Skillet, till 200 °C. Grovhacka hasselnötter och pekannötter.

› Strö de grovhackade nötterna i Cast Iron Skillet och stäng locket på EGGet. Rosta nötterna gyllenbruna i ca 15 minuter, rör om efter halva tiden.

› Ta upp Cast Iron Skillet ur Big Green Egg och släck EGGet. Låt nötterna svalna helt.

› Blanda mjöl, jäst, smör, rivet citronskal och vatten i en matberedare med degkrok (eller knåda för hand). Tillsätt havssalt efter några minuter. När du har fått en deg som håller ihop, kontrollera att den har en temperatur på 25 °C med kärntermometern. Detta kan du även kontrollera genom att försiktigt sträcka ut en liten degklump. Om en tunn, genomskinlig hinna uppstår utan att degen går sönder, är den perfekt! Är degtemperaturen lägre eller spricker degen? Knåda den då lite till. Har degen rätt temperatur? Tillsätt då olivolja, tranbär och rostade nötter och knåda tills ingredienserna blandats in i degen ordentligt.

› Vik degen genom att vika in sidorna under degen. Lägg den på köksbänken på en ren, mjölad kökshandduk. Täck med en mjölad kökshandduk (med den mjölade sidan mot degen) och täck med plastfolie. Låt jäsa i 30 minuter i rumstemperatur.

› Tryck ut luften ur degen, vik degen dubbelt och vik återigen in sidorna under degen. Lägg tillbaka degen på kökshandduken, täck över igen och låt jäsa i 45 minuter.

TILLAGNING

› När ungefär 20 minuter återstår av jäsningstiden, tänd grillkolen i Big Green Egg och värm till 230 °C.

› Placera convEGGtor i EGGet, placera gallret och lägg Baking Stone ovanpå. Stäng locket och låt EGGet nå rätt temperatur igen.

› Gör kryss i degen med en vass kniv. På så sätt förhindrar du att brödet spricker när det gräddas. Mjöla Baking Stone och lägg degen på den. Stäng locket på EGGet och grädda brödet gyllenbrunt i ca 1 timme.

› Kontrollera om brödet är klart med en provsticka. Denna ska vara torr när du drar ur den. Ta upp brödet ur EGGet och låt det svalna.

Focaccia

Att baka din egen focaccia är mycket enklare än du tror. Efter knådning, lägger du degen direkt i formen och låter den jäsa i två timmar. Det är inte nödvändigt att täcka över den, då olivoljan förhindrar att degen torkar ut.

Till 1 focaccia
Förberedelse: 30 minuter, exkl. 2 timmars jäsning
Tillagning: 35 minuter

200 g durumvetemjöl
200 g vetemjöl
400 g extra fint vetemjöl
7 g torrjäst
saften från ½ citron
440 ml vatten
7 g salt
2 tsk olivolja + extra till att smörja formen
1 msk grovt havssalt

Du behöver:
- Instant Read Digital Thermometer
- Cast Iron Skillet
- convEGGtor
- Baking Stone

FÖRBEREDELSE

› Blanda allt mjöl, jäst och citronsaft med 220 ml av vattnet i en matberedare med degkrok (eller knåda för hand). Tillsätt salt efter några minuter. Vänta tills du har fått en deg som blandats ordentligt och tillsätt då resten av vattnet i bunken. Tillsätt olivoljan när vattnet har arbetats in. Kontrollera att degen har en temperatur på 25 °C med kärntermometern. Är degens temperatur lägre? Knåda den då lite till.

› Tryck ut degen platt, vik in sidorna mot mitten och pensla med olivolja. Vänd degen och pensla ovansidan med olivolja. Vik degen genom att vika in sidorna under degen så att du får en fin boll. Smörj Cast Iron Skillet med olivolja, lägg degen i den och tryck ut den platt. Låt jäsa 2 timmar i rumstemperatur. Tryck ut degen lite mer varje halvtimme så att den i slutet av jäsningen är väl fördelad i formen. Pensla degen med extra olivolja om den torkar ut under jäsningen.

TILLAGNING

› När ungefär 20 minuter återstår av jäsningstiden, tänd grillkolen i Big Green Egg. Värm, med convEGGtor, galler och Baking Stone ovanpå gallret, till 230 °C.

› Fukta fingertopparna med olivolja och gör små gropar på olika platser i focacciadegen. Strö över grovt havssalt. Ställ Cast Iron Skillet på Baking Stone, stäng locket på EGGet och grädda focaccian gyllenbrun i ca 35 minuter.

› Ta upp Cast Iron Skillet ur EGGet. Ta upp focaccian och låt det svalna något innan du serverar brödet.

TIP
För variation kan du till exempel toppa med finhackad timjan, rosmarin, vitlök, soltorkade tomater och/eller oliver innan du gräddar brödet.

BRYTBRÖD MED FULLKORN

Brytbrödet är det perfekta brödet att dela. Servera det nybakade brödet på en fest, till aperitifen med goda röror eller som det är till måltiden.

Till 1 brytbröd
Förberedelse: 50 minuter, exkl. 3 timmars jäsning
Tillagning: 40 minuter

800 g fullkornsmjöl
8 g torrjäst
530 ml vatten
14 g havssalt
2 tsk olivolja
mjöl, för att mjöla

Till topping:
linfrön
vita sesamfrön
vallmofrön

Du behöver:
- Instant Read Digital Thermometer
- convEGGtor
- Baking Stone
- Cast Iron Skillet

FÖRBEREDELSE

› Blanda fullkornsmjöl, jäst och vatten i en matberedare med degkrok (eller knåda för hand). Tillsätt havssalt efter några minuter. När du har fått en deg som håller ihop, kontrollera att den har en temperatur på 25 °C med kärntermometern. Är degtemperaturen lägre? Knåda den då lite till. Tillsätt olivolja och knåda tills den har arbetats in ordentligt.

› Lägg degen på köksbänken mellan en mjölad bakduk. Du kan även lägga den mellan två rena, mjölade kökshanddukar, som täckts med plastfolie. Låt degen jäsa i 30 minuter i rumstemperatur.

› Tryck ut luften ur degen och dela den i 20 lika stora bitar som väger ungefär 67 gram. Trilla fina små runda bollar. Låt degbollarna jäsa i ytterligare 30 minuter, mellan en mjölad jäsduk. Se till att utrymmet mellan bollarna är tillräckligt.

› Häll fröna som ska användas som topping i separata skålar och gör i ordning en skål med vatten. Tryck ut luften ur degbullarna och trilla dem på nytt. Doppa degbollens ovansida i vatten och sedan i en av fröskålarna. Toppa fem bollar på samma sätt med linfrön, fem bollar med sesamfrön och fem bollar med vallmofrön. Låt fem sista bollarna vara naturella. Låg degbollarna på en mjölad jäsduk och vik över duken. Låt degen jäsa i 2 timmar.

TILLAGNING

› När ungefär 20 minuter återstår av jäsningstiden, tänd grillkolen i Big Green Egg. Värm, med convEGGtor, galler och Baking Stone ovanpå gallret, till 230 °C.

› Mjöla Cast Iron Skillet och lägg degbollarna intill varandra i pannan. Variera så att bollar med olika topping ligger bredvid varandra. Ställ Cast Iron Skillet på Baking Stone, stäng locket på EGGet och grädda brytbrödet i ca 35 minuter tills det har fått en gyllenbrun färg.

› Ta upp Cast Iron Skillet ur EGGet. Ta upp brytbrödet ur pannan och låt det svalna något innan du serverar brödet.

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 på bak				
Pizza (botten 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Ugnsbakad potatis	-	150°C	-	2-3 timme
Ugnsbakade rotsaker	-	150°C	-	2-3 timme
Varm choklad kaka	-	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.

Cast Iron Grid

Grillmönstret är kockens signatur. Med Cast Iron Grid sätter du den själv på läxfjärilar, köttbitar och grönsaker. Detta gjutjärnsgaller ger perfekt brynt kött, vilket bevarar köttsafterna bättre. Har du signerat din rätt? Då är det bara att servera.

Cast Iron Grid Lifter

Sänk, vänd ett kvartsvarv, kläm och lyft. Att lyfta det heta och tunga Cast Iron Grid från din Big Green Egg, för att till exempel placera eller ta bort convEGGtor, är en varm uppgift. Men med praktiska Cast Iron Grid Lifter är det snabbt ordnat. Plattan under Cast Iron Grid Lifters handtag skyddar dina händer mot eventuell het luft.

Wood Chunks

Grundligt testade av Big Green Egg-kockar. Denna förstklassiga serie med 100 % naturliga Wood Chunks är perfekt att använda för rökning och ger en fin arom och fyllig smak extra länge. Välj mellan äpple, hickory eller mesquite och upptäck en ny smakfull dimension på allting som du lagar på din Big Green Egg.

FLAVOUR
VIRTUOSO
OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
BIGGREENEGG.EU
Mette Helbak
Stedsans
OPEN FLAVOUR™
Big
Green
Egg®

Big Green Egg's FLAVOUR FAIR

Våra ambassadörer och fans ser varje år fram emot: Big Green Egg's Flavour Fair. Evenemanget där hantverk, passion och kunnande står i centrum. En smakfull, inspirerande och oförglömlig dag bara för dig!

I Nederländerna är Big Green Egg's Flavour Fair ett begrepp sedan 11 år. Det som började i en liten skala har växt till ett stort matevenemang, där man endast lagar mat på Big Green Eggs. De senaste åren har gränserna utvidgats och Big Green Egg's Flavour Fair äger rum i fler europeiska länder. Under detta aptitretande evenemang, lagar många proffs de godaste rätterna, baserade på kött, fisk, grönsaker, eller så bjuder de på goda bakverk eller bröd. Som besökare får man njuta till fulla drag. Lär dig en toppkocks hemligheter under en masterclass, följ en workshop och lär dig nya tips och tricks när du lagar mat på EGGet, utmana dig i en Flavour Challenge och kom i stämning av all svängande underhållning. Kommer du (även) i år?

Big Green Egg's Flavour Fairs:

LAND	DATUM	INFORMATION
Schweiz	22.04.2018	biggreenegg.ch
Slovakien	02.06.2018	biggreenegg.sk
Belgien	10.06.2018	biggreenegg.be
Nederländerna	17.06.2018	biggreenegg.nl
Estland	08.07.2018	biggreenegg.eu/ee
Litauen	maj 2018	biggreenegg.eu/lt
Ungern	16.09.2018	biggreenegg.hu
Tjeckien	hålla koll på webbplatsen	biggreenegg.eu/cz
Ukraina	hålla koll på webbplatsen	biggreenegg.eu
Ryssland	hålla koll på webbplatsen	biggreenegg.ru
Österrike	hålla koll på webbplatsen	biggreenegg.at

Provence

Ett paradis för matälskaren

När man tänker på Provence, infinner sig semesterkänslan spontant. Du kan se dig själv sitta på en solstekt terrass med en Salade Niçoise eller en god, fyllig bouillabaisse framför dig, samtidigt som du njuter av ett kallt glas vitt vin eller rosé. Regionen är ett paradis för alla foodies, de bästa ingredienserna kommer härifrån.

Kusten har, precis som de vidsträckta lavendel- och solrosfälten, en stor dragningskraft på turisterna. Lokalbefolkningen ser ut att mer medvetet njuta av det goda livet än man gör i nordligare delar av landet och som besökare njuter man med dem. Salt från Camargue, ett av Europas största saltutvinningsområden, finns i alla provensalska kök. Precis som ris från samma område, saffran och en flaska god olivolja från den egna regionen. Och när du besöker Provence kommer du nästan alltid att, förutom dessa produkter, ta med ett par flaskor vin hem. För att njuta av hemma och servera till de provensalska rätter som du lagar på Big Green Egg.

Örter i överflöd

Provence är en rik region vad gäller ingredienser och den perfekta platsen att hämta inspiration. Ett besök på en av de trevliga marknaderna i regionen räcker långt. Torgstånd fulla med ostar, torkade korvar och oliver. Varierat med diverse grönsaks- och fruktstånd där du bland annat hittar färsk vitlök, lök, jordärtskockor, zucchinier, tomater, paprikor, sparris, meloner, citroner, aprikoser, plommon och sommarfrukt. Här finns även färska örter i överflöd. Timjan, mejram, rosmarin och kyndel är basen för de välkända provensalska kryddorna. Men även färsk basilika, salvia, oregano, lagerblad, persilja och/eller lavendel stöter man regelbundet på i lösvikt och i blandade knippen.

Det äldsta vinområdet

Vid ett av stånden beundrar vi de saftiga, mogna persikorna. Grönsakshandlaren ser uppriktigt förvånad ut när vi frågar om alla varorna kommer från regionen. ”Naturligtvis!”, skrattar han. ”Här finns så många fina produkter.” Han berättar entusiastiskt mer och vi får lära oss att det naturliga klimatet

i Provence är den perfekta miljön för odlingen av många produkter. ”Jorden, miljön och väderförhållandena är här naturligt perfekta för bland annat lavendel, olivträd och vinrankor. Provence är ett av Frankrikes äldsta vinområden och även oliver och olivolja är ofrånkomligt förknippade med denna region.”

Många grönsaks- och fruktsorter

”Tidigare odlades även mycket spannmål, men för många bönder var lavendel intressantare”, fortsätter torghandlaren. ”Det är även en ganska torr region och för att odla grönsaker och frukt behövs vatten. Tidigare hade vi översvämningsperioder, där floderna ofta svämmade över sina bräddar. För att motverka detta, anlade man kanaler så att byar och städer skyddades mot vattnet vid häftiga regnoväder och sedan dess har vi kunnat reglera vattentillförsel mycket bra. Detta möjliggjorde även en annan form av jordbruk: odlingen av många grönsaks- och fruktsorter. Idag kommer huvuddelen av den franska frukten från Provence och våra jordgubbar och vår sparris exporteras till många länder i Europa.”

Lammkött med ratatouille

Mannen pratar, stolt över sin region, vidare: ”Och har ni smakat vårt lammkött? Det är fantastiskt gott! Det bästa franska lammköttet kommer från Bretagne och från Provence. Det är otroligt mört och gott. De flesta får och lamm tillbringar sommarmånaderna i Alpilles, en tiotals kilometer lång bergskedja med låga kalkstensberg där de kan beta det saftiga gräset och örterna som växer där. Smaka på det, naturligtvis med en god ratatouille eller rostade grönsaker till,” prisar han och pekar, med en ögonblinkning, på sina egna varor.

Mannen pratar, stolt över sin region, vidare: ”Och har ni smakat vårt lammkött? Det är fantastiskt gott! Det bästa franska lammköttet kommer från Bretagne och från Provence. Det är otroligt mört och gott”.

BIG GREEN EGG OLIVOLJA

Bra olivolja är ett måste vid matlagning och under måltiden. Förstklassig olivolja berikar måltidens smak och den är nyttig. Eftersom endast olivolja av högsta kvalitet är bra nog för riktiga Big Green Egg-kockar, har vi åkt på upptäcktsresa. På jakt efter den godaste jungfruoljan. Och den hittade vi i Provence på Château d'Estoublon. Oliverna till Big Green Egg olivoljan plockas och pressas innan de är helt mogna för att utvinna det bästa. Tack vare kallpressningen, den avancerade utrustningen och den yrkesmässiga kompetensen på Château d'Estoublon fångas olivernas milda smak, och aromer av grönt äpple, jordärtskocka och nyklippt gräs i flaskan. Det blir din uppgift att locka fram dem när du lagar mat på EGGet.

GRILLADE LAMMSPJÄLL

MED ROSTADE GRÖNSAKER

För 4 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 25 minuter

2 lammspjäll
1 knippe rosmarin eller timjan
olivolja
havssalt

Till grönsakerna:
2 auberginer
2 zucchinier
2 rödlökar
4 vitlöksklyftor
10 körsbärstomater
4 rosmarinkvistar
6 lagerblad
havssalt
olivolja

Du behöver:
- Cast Iron Grid
- Green Dutch Oven Oval (locket)
- Dual Probe Remote Thermometer

FÖRBEREDELSE

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med Cast Iron Grid, till 180 °C.

› Till grönsakerna, skär aubergine och zucchini i skivor som är 3 till 4 mm tjocka. Skala rödlöken och skär i halva ringar. Skala vitlöken och skär i tunna skivor. Skär varje tomat i sex klyftor. Klipp rosmarinkvistarna i bitar om 5 cm.

› Fyll Dutch Oven-locket om vartannat med aubergine- och zucchiniskivor samt lökringar. Fördela vitlöksskivorna och tomatklyftorna över grönsakerna. Stick ned rosmarinbitarna och lagerbladen mellan grönsakerna. Krydda med havssalt efter smak och ringla generöst med olivolja över.

› Putsa bort eventuella hinnor från lammspjällen och skrapa om nödvändigt benen rena med en kniv (eller be slaktaren göra detta). Repa av rosmarin- eller timjanbladen och finhacka. Pensla lammspjällen med olivolja. Krydda med havssalt efter smak samt rosmarin eller timjan.

TILLAGNING

› Lägg lammspjällen på köttsidan på gallret, stäng locket på EGGet och grilla köttet i ca 2 minuter. Vrid lammspjällen ett kvarts varv och grilla i ytterligare 2 minuter.

› Vänd nu lammspjällen och stick in kärntermometerns sond till köttets kärna. Ställ in termometern på 50 °C för en medium-rare stekningsgrad. Ställ Dutch Oven-locket med grönsakerna bredvid. Tillaga lammspjällen i ca 14 till 16 minuter tills den inställda kärntemperaturen har nåtts.

› Ta upp lammspjällen ur EGGet. Täck över löst med aluminiumfolie och låt vila i ca 5 minuter.

› Ta upp grönsakerna ur EGGet. Skär spjällen i fina kotletter och servera med grönsakerna.

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

Pärla i Provence
Inspirerade av torghandlarens ord och nyfikna på fackkunskapen hos människorna bakom Big Green Egg olivoljan följer ett besök på Château d'Estoublon in Fontvieille. Den 200 ha stora gården tillhör Rémy och Valérie Reboul-Schneider, efter att Valéries far köpte den 1999. Slottet är imponerande och vin- och olivgården är, precis som tillhörande kapell, i perfekt skick. "Men det har inte alltid varit så," berättar Rémy. "Estoublon var en gång en pärla i Provence, men när det köptes var slottet en ruin och trädgården hade förlorat sin glans." Som tidigare köksmästare hade Rémy visserligen ett mycket välutvecklat smaksinne, men att göra förstklassig olivolja och vin var en annan historia. På ett år hade Rémy och Valérie fördjupat sig i olivoljans och vinets värld. Det var dags att sätta igång renoveringen av slottet och omorganisationen av gården. Sedan dess strålar denna pärla åter som tidigare.

Från skörd till olja
"Naturliga miljöfaktorer, som jordens sammansättning, det geografiska läget och klimatet, spelar en viktig roll, precis som bondens vision och kunskap. Annars låter man inte le terroir komma till sin rätt. Oliverna måste plockas vid precis rätt tidpunkt och luft, ljus och värme är olivoljans naturliga fiender. Dessa är alla aspekter som man måste räkna med. Processen från skörd till olja tar högst 4 timmar. Kallpressningen sker vid en temperatur på 27 °C och oljan lagras i ett luftkonditionerat utrymme i fat av rostfritt stål. För att förhindra att oljan oxiderar, fylls faten med CO_2. Optimala förhållanden och för att hålla olivoljans kvalitet så hög som möjligt, tappar vi oljan på flaska varje vecka. Ju bättre man behärskar den tekniska processen, desto elegantare och mer sofistikerat blir resultatet," avslutar Rémy. Och det med framgång, för oljan från Château d'Estoublon kallas idag haute couture bland olivolja.

TELLINES DE PROVENCE

För 4 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 10 minuter

2 kg snäckor eller hjärtmusslor
4 vitlöksklyftor
1 litet knippe persilja
100 ml olivolja
mörkt lantbröd

Du behöver
Green Dutch Oven Oval (locket)

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 180 °C. Skölj snäckorna eller hjärtmusslorna i ett durkslag under kallt, rinnande vatten. Ta bort exemplar som eventuellt är trasiga.

- Skala vitlöken och skär i tunna skivor. Hacka bladen från persiljan fint. Spara stjälkarna till bouillabaissen om du ska laga den.

TILLAGNING

- Lägg Green Dutch Oven-locket på gallret och stäng locket på EGGet. Värm i ungefär 5 minuter.

- Häll olivolja i Dutch Oven-locket och tillsätt vitlöksskivorna. Stäng locket på EGGet och stek vitlöken i ca 1 minut.

- Tillsätt snäckorna eller hjärtmusslorna. Stäng locket på EGGet och tillaga dem i 3 till 4 minuter tills skalen öppnat sig.

- Ta upp locket med musslorna ur EGGet, strö över persilja och servera med brödet.

BOUILLABAISE

Bouillabaisse från Marseille är kanske den mest kända rätten från Provence. För att göra buljongen används traditionellt fisksorter som knorrhane, fjärsing, drakhuvudfisk, marulk och havsål. Om de är svåra att hitta, kan du även använda andra överkomliga fisksorter. Välj helst fyra olika sorter till buljongen, det blir bouillabaisens smak bara godare av.

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 85 minuter

1 stor lök
2 vitlöksklyftor
3 stjälkar blekselleri
3 morötter
2 purjolök
stjälkarna från 1 knippe persilja (bladen kan du använda till receptet Tellines de Provence)
1 sanktpersfisk om 1 kg (eller fenknot)
2 kg olika fisksorter som knorrhane, fjärsing, drakhuvudfisk, marulk och / eller havsål
100 ml olivolja
10 saffranstrådar
1 burk tomatpuré om 140 g
100 ml cognac
500 ml vitt vin
3 msk smör
3 msk mjöl
havssalt
mörkt lantbröd

Du behöver:
Dutch Oven

FÖRBEREDELSE

- Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 150 °C. Skala och finhacka löken. Skala vitlöken och skär i skivor. Skär bleksellerin och morötterna i skivor. Skär purjolök och persiljestjälkar i bitar. Filéa sanktpersfisken och ta bort skinnet. Skär filén i tärningar. Förvara i kylskåpet. Skär knorrhane, fjärsing, drakhuvudfisk marulk och / eller havsål i stora bitar.

TILLAGNING

- Ställ Dutch Oven på gallret och stäng locket på EGGet. Värm i ungefär 5 minuter.

- Häll olivolja i Dutch Oven och tillsätt de skurna grönsakerna, persiljestjälkarna, saffran samt tomatpuré. Rör om, stäng locket på EGGet och stek i ca 1 minut.

- Lägg i de stora fiskbitarna och stek i ca 4 minuter med stängt lock. Deglasera med cognac och vitt vin och tillsätt så mycket kallt vatten så att alla ingredienser är täckta. Stäng locket på EGGet och låt sjuda i ca 60 minuter.

- Ta upp Dutch Oven ur EGGet och häll buljongen genom en sil.

- Ställ tillbaka Dutch Oven på gallret och tillsätt smör. När smöret har smält, rör ned mjölet och stek i ca 4 minuter. Håll locket stängt och öppna det då och då för att röra om redningen.

- Tillsätt en tredjedel av fiskbuljongen och rör tills den är jämn och redd. Tillsätt resten av buljongen och smaka av med havssalt. Tillsätt den tärnade sanktpersfisken. Stäng locket på EGGet och värm fisken i 1 minut.

- Servera soppan i fina skålar tillsammans med brödet.

Familjerecept
Avslutningsvis åker vi mot kusten. ”The place to be” för att njuta av fisk av fisk och skaldjur. Blir det Marseille för att där på en terrass njuta av en bouilabaisse, den berömda provensalska fisksoppan eller kör vi mot Saintes-Maries-de-la-Mer, för att äta musslor? Vi väljer det sista alternativet, helt enkelt för att dessa skaldjur är svåra att köpa utanför Provence, men i detta fångstområde finns de på nästan varje restaurangs meny. Kyparen berättar att fångsten av denna delikatess är mycket arbetsintensiv. De små blötdjuren lever under ett sandlager i grunda vatten längs kusten och plockas för hand. Det är absolut mödan värd. Snäckorna smakar gott, lite sött. Och bouillabaissen? Kyparen verkar vara född och uppvuxen i Marseille och ger oss sitt familjerecept. Som vi kan laga hemma på Big Green Egg.

VISSTE DU DETTA OM OLIVOLJA?

• Olivolja är otroligt nyttig. Den innehåller bland annat vitamin E och K och är proppfull med antioxidanter och omättade fettsyror, vilket har en positiv effekt på din hälsa.

• Använder du endast extra jungfruolja som finishing touch på dina rätter? Du kan även använda den för matlagning. Det är en myt att extra jungfruolja inte bör värmas. Den härliga doften går visserligen förlorad, men du känner alltid något av oljans goda smak i rätten. Det är inte för inte som man i Provence nästan alltid använder extra jungfruolja. Oavsett om de lagar fisk, kött, fågel eller grönt. Och efter tillagningen? Då ringlar du lite extra jungfruolja över för aromen och smaken, sedan ställer du flaskan mitt på bordet så att du kan doppa ditt hembakade bröd i oljan.

• Snålar du med din goda olivolja? Synd! För du måste njuta av den vid rätt tidpunkt. De första 6 månaderna efter pressningen (från ungefär oktober till mars) är aromen och smaken kraftig och kryddig och experterna kallar detta för den nya olivoljan. Den nya olivoljan passar vinterkökets smaker bra. Sedan avtar intensiteten långsamt och oljan blir mer sofistikerad och elegantare, vilket passar perfekt med somriga ingredienser. Se i varje fall till att flaskan är slut efter 18 till 24 månader. Du kan eventuella använda olivoljan därefter, men då har den förlorat mycket power, arom och smak.

• Även om flaskan är snygg, ska den inte förvaras på diskbänken i solljuset. Olivoljans kvalitet påverkas snabbt negativt av ljus och värme. När du har använt den för att laga en god rätt på Big Green Egg och måltiden är slut, ställer du undan flaskan i skafferiet. Eller så förvarar du din Big Green Egg olivolja i sin ursprungliga förpackning, det fina fodralet!

SABAYON MED FÄRSK FRUKT

För 4 personer
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 30 minuter

125 g vinbär
125 g hallon
125 g björnbär
125 g blåbär
3 rosmarinkvistar
4 ägg
80 g socker
50 ml sött, vitt vin

Du behöver:
- convEGGtor
- Green Dutch Oven Oval (locket)
- Instant Read Digital Thermometer

FÖRBEREDELSE

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 250 °C.

› Repa vinbären och fördela dem med hallon, björnbär och blåbär över Dutch Oven-locket. Repa av rosmarinbladen och finhacka.

TILLAGNING

› Koka upp en kastrull med lite vatten och sänk värmen. Knäck äggen i en eldfast skål och blanda med socker och vitt vin. Ställ skålen på kastrullen med kokande vatten. Värm samtidigt som du vispar till en temperatur på 70 °C. Den kan du mäta med kärntermometern, det tar ungefär 15 minuter.

› Häll sabayonkrämen över frukten. Placera Dutch Oven-locket på gallret och stäng locket på EGGet. Värm sabayonkrämen i ca 10 minuter tills den börjar bli gyllenbrun.

› Ta upp sabayonkrämen ur EGGet och strö över finhackad rosmarin.

MADELEINEKAKOR MED VIT CHOKLAD OCH LAVENDEL

Till ca 24 stycken
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 15 minuter per form

125 g smör
75 g vit choklad
150 g fint strösocker
1 vaniljstång
1 obesprutad citron
2 tsk torkad lavendel
2 ägg
150 g mjöl
½ tsk havssalt

Du behöver:
- convEGGtor
- Baking Stone

FÖRBEREDELSE

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor, gallret och Baking Stone, till 200 °C. Låt smöret bli rumstempererat. Finhacka chokladen.

› Vispa smör och strösocker i en skål. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur innehållet. Tillsätt till smörblandningen. Riv citronskal över (frukten används inte i detta recept) och rör ned lavendeln.

› Rör ned äggen i blandningen och vänd ned mjöl med havssalt. Lägg smeten i en spritspåse.

TILLAGNING

› Spritsa smeten i en madeleineform av silikon. Ställ formen på Baking Stone. Stäng locket på EGGet och grädda kakorna i ca 10 till 14 minuter tills de är gyllenbruna.

› Ta upp formen ur EGGet och ta ut madeleinekakorna ur formen. Fyll formen på nytt med smet och baka en andra omgång. Upprepa tills smeten är slut.

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 matlagningsentusiasterna 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.

INSPIRING PEOPLE ALL OVER THE WORLD

GAMMAL VISDOM & INNOVATIV TEKNIK

För idén bakom Big Green Egg, måste vi gå tillbaka århundraden i tiden. För drygt 3 000 år sedan användes den i Östasien som en traditionell, vedeldad lerugn. Där upptäcktes, omfamnades och togs den med av japanerna som kallade den "kamado", eller ugn eller härd. Väl i Japan upptäckte amerikanska soldater kamadon i början av 1900-talet och tog med den hem som souvenir. Med tiden finslipades den urgamla modellen med moderna kunskaper, produktionstekniker och innovativa material i Atlanta (Georgia, USA). Även progressiva keramiska tekniker från NASA har bidragit till förverkligandet av denna extraordinära grill: Big Green Egg.

HEMLIGHETEN BAKOM BIG GREEN EGG

Japaner, amerikaner, svenskar: alla som smakar rätter som lagats på en Big Green Egg, faller som en fura för den ojämförligt goda smaken. Vad är hemligheten bakom EGGet? Egentligen är det en kombination av flera saker. Det är keramiken som reflekterar värmen, varpå ett luftflöde uppstår som gör ingredienser och rätter extra möra. Det är en perfekt luftcirkulation, vilket betyder att ingredienser tillagas jämnt vid önskad temperatur. Samt det faktumet att temperaturen kan regleras och behållas på graden. Tack vare den högvärdiga värmeisolerande keramiken har till och med temperaturen utanför ingen påverkan på temperaturen inuti EGGet. Och, sist men inte minst, är den ju naturligtvis snygg också.

NJUTA TILLSAMMANS AV EN PERFEKT SMAKUPPLEVELSE

Att tillsammans njuta av det goda livet, det är kärnan i Big Green Egg. Familj, vänner, nära och kära samt de godaste rätterna som du någonsin har smakat. Då Big Green Egg har ett temperaturintervall på 70 °C till 350 °C, kan du använda dig av alla möjliga tillagningssätt: grilla, steka, koka, sjuda, röka och slow cooking. Vill du göra den ännu mer mångsidig? Till varje Big Green Egg-modell finns praktiska tillbehör som gör det ännu enklare och roligare att laga mat på EGGet och som ger dina kokkonster ännu mer smak. Samspelet mellan det multifunktionella EGGet och trevligt sällskap ger oförglömliga stunder.

Mini
Grillgaller: ø 25 cm
Tillagningsyta: 507 cm²
Vikt: 17 kg

MiniMax
Grillgaller: ø 33 cm
Tillagningsyta: 855 cm²
Vikt: 35 kg

Mini levereras som standard utan EGG Carrier

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

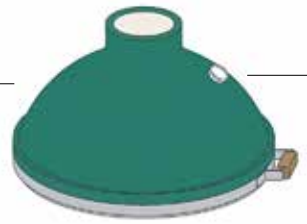
Solid kvalitet. Överlägsen keramik. Alltid användbar utomhus.

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.

METALLTOPP MED DUBBEL FUNKTION

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



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.

TERMOMETER

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

STÅLGALLER

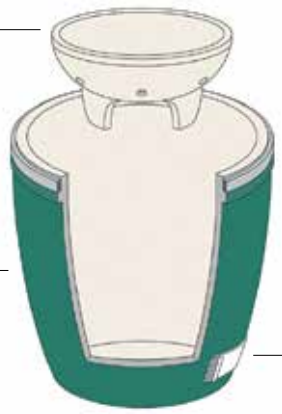
Gallret i rostfritt stål (Stainless Steel Grid) är den primära matlagningsytan för grillning och ugnsbakning.

ELDSTADSRING

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

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.



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.

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 Baking Stone kan du också grädda underbart bröd och pizzor med en frasig botten.

TRE RÄTTER LAGADE PÅ BIG GREEN EGG
FRIA FRÅN GLUTEN OCH LAKTOS!

Även om du är gluten- eller laktosintolerant, kan du tillaga de godaste rätterna på Big Green Egg. Som den här goda trerättersmenyn, som du inte skulle kunna tro att den är fri från gluten och laktos. Tricket är att ersätta vissa ingredienser med ett lika gott alternativ, så att ni kan njuta av hela menyn tillsammans.

Får du tortilla över? Den är även mycket god att äta kall nästa dag!!

Quinoasallad med grillat äpple och bakad rödbeta

Spansk tortilla

Äppelpaj

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.

För 4 personer (äppelpaj 10-12 bitar)

Förberedelse: 3,5-4 timmar

Tillagning
förrätt: 10 minuter
huvudrätt: 60 minuter
efterrätt: 5 minuter

Förrätt: quinoasallad
600 g rödbetor
130 g quinoa
1 knippe rädisor
80 g valnötter
1 msk olivolja
2 små äpplen (Elstar)
150 ml rismjölk
2 msk citronsaft
½ msk malen kummin
250 g laktosfri fetaost
50 g ruccola

Huvudrätt: tortilla
1 kg kulpotatis med skal
2 rödlökar
1 grön chilipeppar
1 röd chilipeppar
4 vitlöksklyftor
500 g kycklinglårfilé
500 g körsbärstomater
½ knippe persilja
8 ägg
400 ml sojamjölk
5 msk olivolja

Efterrätt: äppelpaj
Till degen:
415 g laktosfritt smör
110 g majsmjöl, plus extra för att mjöla
110 g kokosmjöl
110 g bovetemjöl
130 g florsocker
1 ägg
5 äggulor

Till fyllningen:
6 äpplen (Elstar)
200 g russin
2 tsk kanel
1 vaniljstång
480 g rismjölk
3 msk kokosmjöl
9 äggulor

Till smuldegen:
70 g laktosfritt smör
100 g kokosmjöl
100 g mandelmjöl
100 g socker
1 tsk kanel
1 tsk salt

Du behöver:
- convEGGtor
- Baking Stone
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter
- Cast Iron Skillet

FÖRBEREDELSE

Quinoasallad

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor, gallret och Baking Stone, till 220 °C. Skölj rödbetorna ordentligt och badda torra.

› Lägg rödbetorna på Baking Stone och stäng locket på EGGet. Ugnsbaka dem i ca 1,5 timme tills de är al dente. Koka quinoan enligt anvisningarna på förpackningen.

Äppelpaj

› Tärna smöret till degen. Blanda med övriga ingredienser till degen i en bunke och knåda till en sammanhängande deg. Slå in degen i plastfolie och låt vila 1 timme i kylskåpet.

Quinoasallad

› Ta upp rödbetorna ur EGGet och låt svalna en aning. Ta upp Baking Stone, gallret och convEGGtor ur EGGet. Lägg Cast Iron Grid i EGGet med hjälp av Cast Iron Grid Lifter och ställ Cast Iron Skillet ovanpå. Ta bort blasten från rädisorna, skölj och dela dem. Grovhacka valnötterna. Värm olivoljan i stekpannan och stek rädisorna och de grovhackade valnötterna i ca 6 minuter. Försök att hålla isär dem så att du kan förvara dem separat. Rör om regelbundet när du steker dem.

› Ta upp stekpannan ur EGGet och låt rädisorna och nötterna svalna. Avlägsna kärnhusen från äpplena och skär dem sedan i klyftor. Grilla äppelklyftorna i ca 2 minuter på båda sidor.

› Skala rödbetorna och skär dem i klyftor. Förvara alla (kallnade) ingredienser övertäckta i kylskåpet fram till tillagningen.

Äppelpaj

› Lyft Cast Iron Grid med hjälp av Cast Iron Grid Lifter ur EGGet. Placera convEGGtor, gallret och Baking Stone i EGGet och justera temperaturen till 180 °C. Klä bottnen i en springform (Ø 26 cm) med bakplåtspapper. Kavla ut degen på ett bakbord mjölat med majsmjöl tills den är ca 5 mm tjock och klä springformen med degen.

› Till fyllningen, skala äpplena, avlägsna kärnhusen och tärna fruktköttet. Blanda tärningarna med russin och kanel. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur innehållet. Koka upp rismjölken i en kastrull på spisen. Ta bort kastrullen från spisen och rör ned kokosmjöl och sedan äggulorna i mjölken med en visp. Fördela äppelfyllningen över degbottnen och häll så mycket mjölkblandning över så att äpplena täcks.

› Till smuldegen, smält smöret i en kastrull på spisen, låt det inte bli för varmt. Blanda övriga ingredienser till smuldegen i en bunke med fingrarna. Tillsätt det smälta smöret långsamt och blanda till en smuldeg. Fördela smuldegen över fyllningen.

› Ställ springformen på Baking Stone och stäng locket på EGGet. Grädda äppelpajen gyllenbrun i ca 60 minuter.

Tortilla

› Tvätta potatisarna och kvarta. Skala löken och skär den i halva ringar. Ta bort stjälken och fröa ur den gröna och röda chilipepparn. Finhacka fruktköttet. Skala vitlöken och hacka grovt. Tärna kycklinglårfilén. Förvara alla ingredienser övertäckta i kylskåpet fram till tillagningen.

Äppelpaj

› Ta upp pajen ur EGGet och låt svalna. Släck grillkolen i Big Green Egg eller fortsätt direkt med tillagningen.

TILLAGNING

Quinoasallad

› Låt ingredienserna bli rumstempererade. Väg 250 g av rödbetsklyftor och mixa i en matberedare med rismjölk till en krämig kräm. Smaksätt med citronsaft, kummin, salt och peppar.

Tortilla

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor, gallret och Baking Stone, till 180 °C. Dela körsbärstomaterna. Plocka bladen från persiljan och hacka fint. Vispa äggen löst med en visp och tillsätt sojamjölk samt salt och peppar efter smak.

› Ställ Cast Iron Skillet på Baking Stone och värm olivoljan. Tillsätt potatistärningarna och stäng locket på EGGet. Stek i 15 minuter och rör om regelbundet.

› Tillsätt lökringar, finhackad chilipeppar och vitlök och stek i ca 5 minuter. Tillsätt kycklingtärningarna och stek dem gyllenbruna.

› Rör om äggblandningen och tillsätt i stekpannan. Alla ingredienser ska vara täckta av blandningen. Stäng locket på EGGet och grädda tortillan i 45-60 minuter tills den är gyllenbrun.

Quinoasallad

› Blanda quinoa, resten av rödbets- och äppelklyftorna försiktigt i en skål. Smula fetaosten över och strö över valnötterna. Garnera med ruccola och skeda lite av rödbetskrämen över och servera resten separat till rätten.

Tortilla

› Ta upp stekpannan ur EGGet och strö persilja över tortillan. Ställ stekpannan på bordet och skär tortillan i bitar.

Äppelpaj

› Skär äppelpajen i bitar.

KUL I KÖKET
MED BARNEN

Vill du laga mat på Big Green Egg med dina (barn)barn? Prova att laga dessa goda snacks med dina mini-foodies. De är enkla att göra och innehåller många moment som barnen kan göra själva. Att njuta tillsammans av slutresultatet gör matlagningsglädjen komplett!

Cast Iron Plancha Griddle
Händer det att ingredienser faller mellan gallret för dig? Därför har vi tagit fram Cast Iron Plancha Griddle. På denna gjutjärnsplatta grillar du delikata och små rätter på den räfflade sidan och steker pannkakor eller ägg på den släta sidan.

POTATIS-FISKKAKOR
MED YOGHURTDIPP

Till 16-20 kakor
Förberedelse: 90 minuter
Tillagning: 15 minuter

1 kg mjölig potatis
1 vitlöksklyfta
250 g torskfilé, utan skinn
olivolja
4 kvistar timjan
20 g persilja
50 g crème fraîche

Till yoghurtdippen:
3 dillkvistar
200 ml yoghurt

Du behöver:
convEGGtor
Cast Iron Plancha Griddle

FÖRBEREDELSE

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 180 °C. Skölj potatisarna ordentligt och badda torra.

› Lägg dem på gallret och stäng locket på EGGet. Ugnsbaka potatisen i ca 45 minuter tills den är mjuk. Vänd minst en gång under ugnsbakningen. Skala vitlöken och skär i tunna skivor. Lägg torskfilén på en bit bakplåtspapper som är ca 40 x 40 cm och pensla med olivolja. Krydda med salt och peppar och fördela vitlöksskivorna och timjankvistarna över fisken. Vik ihop bakplåtspappret och vik upp kanterna så att ingen luft kan tränga in i paketet.

› Ta upp potatisarna ur EGGet och låt svalna. Ta bort gallret, placera convEGGtorn och lägg tillbaka gallret. Värm EGGet till en temperatur på 160 °C.

› Lägg fiskpaketet på gallret, stäng locket på EGGet och tillaga fisken i ca 15 minuter. Plocka bladen från persiljan och hacka fint.

› Skala de kalla potatisarna och riv grovt på ett rivjärn. De kommer att falla sönder lite, men det gör ingenting. Ta upp fiskpaketet ur EGGet, ta bort timjan och vitlök och tillsätt torsk med frigjord vätska, finhackad persilja och crème fraîche i den rivna potatisen. Knåda ihop alla ingredienser.

TILLAGNING

› Ta bort gallret och convEGGtorn och lägg tillbaka gallret. Lägg Cast Iron Plancha Griddle med den räfflade sidan upp ovanpå. Justera temperaturen i EGGet till 180 °C.

› Rulla bollar av potatis- och fiskblandningen med en diameter på 3-4 cm och platta till dem. Till yoghurtdippen, finhacka dillen och blanda med salt och peppar efter smak i yoghurten.

› Pensla Cast Iron Plancha Griddle med lite olivolja och stek fiskkakorna gyllenbruna i ca 5 minuter på varje sida. Servera med dippen.

STEKT POLENTA MED ROSTADE KÖRSBÄRSTOMATER

Green Dutch Oven
Green Dutch Oven för Big Green Egg är med fog en riktig bjässe. Denna emaljerade gjutjärnsgryta sjuder, kokar, steker och bryner. En riktig allrounder! Du kan använda Green Dutch Ovens lock separat som en grund stekpanna eller som form till kakor och desserter. Green Dutch Oven finns som rund och oval gryta.

För 16-20 snacks
Förberedelse: 75 minuter, exkl. tid att svalna
Tillagning: 25 minuter

1 vitlöksklyfta
50 ml olivolja + extra till att smörja formen
1 kvist rosmarin
2 tsk salt
200 g fin polenta
100 g riven parmesanost
mjöl, för att mjöla
2 kvistar körsbärstomater

Du behöver:
- Dutch Oven
- convEGGtor
- Cast Iron Plancha Griddle

FÖRBEREDELSE

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med gallret, till 200 °C. Skala vitlöken och hacka fint.

› Värm olivoljan i Dutch Oven på gallret i EGGet. Stek vitlöken och rosmarinkvisten i grytan. Häll 800 ml vatten i Dutch Oven, tillsätt salt och koka upp vattnet. Stäng EGGets lock mellan varje moment.

› Rör ned polentan i det kokande vattnet. Ta upp Dutch Oven och gallret ur EGGet. Placera convEGG-tor och lägg tillbaka gallret. Ställ tillbaka Dutch Oven på gallret och sätt locket på grytan. Stäng locket på EGGet och justera temperaturen till 140 °C. Tillaga polentan i ca 30 minuter. Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.

› Ta upp Dutch Oven ur EGGet, ta bort rosmarinkvisten och rör ned parmesanosten i polentan.

› Häll polentan på den klädda bakplåten och bred ut i ett jämnt lager som är ungefär 1,5 cm tjockt. Låt polentan svalna och bli fast i kylskåpet under ca 20 minuter.

TILLAGNING

› Lyft gallret ur EGGet, ta bort convEGGtor och lägg tillbaka gallret. Lägg Cast Iron Plancha Griddle (med den räfflade sidan uppåt) ovanpå och justera temperaturen i EGGet till 180 °C.

› Tryck ut rundlar med en diameter på 5-6 cm ur polentan. Pensla Cast Iron Plancha Griddle med olivolja och stek polentaskivorna gyllenbruna i ca 5 minuter på varje sida. Lägg tomatkvistarna bredvid när du grillar polentan och servera dem till.

TORTILLAPIZZOR

Till 8 tortillor
Förberedelse: 20 minuter
Tillagning: 15 minuter

2 msk torkad oregano
400 ml tomatsås
8 (små) majstortillor

Olika toppingar, som:
zucchini
champinjoner
paprika
körsbärstomater (på kvist)
salamiskivor
riven ost

Du behöver:
- convEGGtor
- Baking Stone
- Pizza Peel

FÖRBEREDELSE

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor, gallret och Baking Stone, till 220 °C.

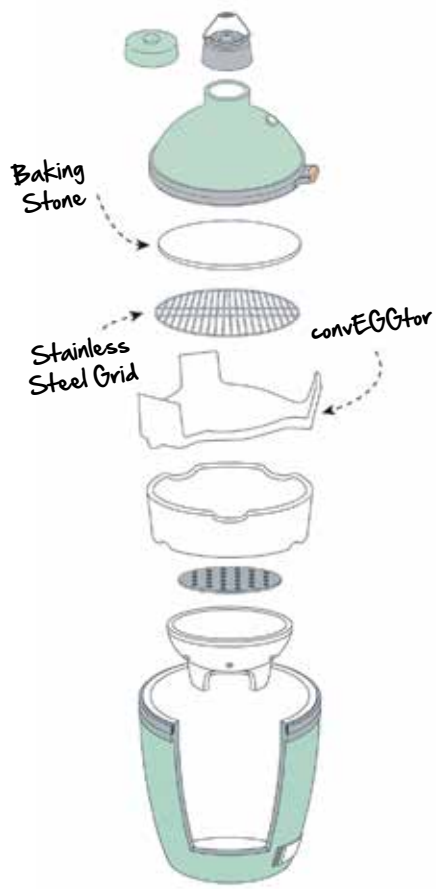
› Blanda oregano med salt efter smak i tomatsåsen. Till toppingen, skär zucchini och champinjoner i tunna skivor. Dela paprikan, ta bort stjälken och fröna och strimla sedan fruktköttet. Dela körsbärstomaterna. Ställ alla ingredienser till toppingen på bordet.

TILLAGNING

› Lägg en rejäl sked med sås på alla tortillorna och stryk ut med skedens baksida. Låt barnen toppa sina pizzor med ingredienser som de tycker är goda. Tänk på att inte lägga för många ingredienser på tortillabottnarna och avsluta med riven ost.

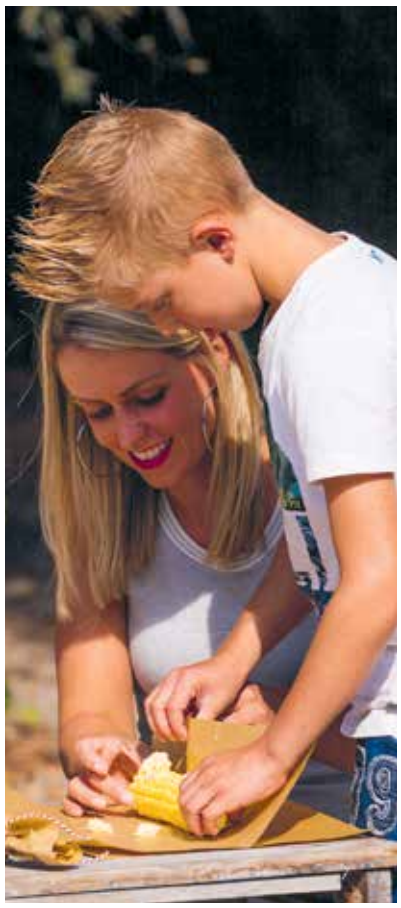
› Lägg pizzorna på Baking Stone med hjälp av Pizza Peel och stäng locket på EGGet. Grädda dem i ca 5 minuter tills osten smält.

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



GRILLAD MAJSKOLV

För 4 personer
Förberedelse: 15 minuter
Tillagning: 20-25 minuter

2 färska majskolvar med blast
50 g mjukt smör
4 kvistar timjan

Du behöver:
- convEGGtor
- Cast Iron Grid
- Corn Holders

FÖRBEREDELSE

› Tänd grillkolen i Big Green Egg och värm, med convEGGtor och gallret, till 160 °C.

› Dra bort blasten från majskolvarna och skölj majsen. Badda dem torra, pensla dem runt om med smör och krydda med salt. Slå in dem med två timjankvistar i en bit bakplåtspapper och knyt ihop ändarna med steksnöre.

TILLAGNING

› Lägg de inslagna majskolvarna på gallret och stäng locket på EGGet. Tillaga dem i 20-25 minuter.

› Ta upp majskolvarna ur EGGet och låt svalna en aning innan du tar bort bakplåtspappret. Ta bort gallret och convEGGtor och lägg Cast Iron Grid i EGGet. Reglera temperaturen till 200 °C.

› Ta bort bakplåtspappret och grilla majskolvarna gyllenbruna i några minuter.

› Dela majskolvarna. Sätt en Corn Holder i varje ände av majsen, så att den blir enkel att äta.

ÄPPELPANNKAKOR

För 4 personer
Förberedelse: 35 minuter
Tillagning: 20 minuter

125 g mjöl
250 ml mjölk
1 ägg
2 äpplen (Elstar)
florsocker, valfritt

Benodigde accessoire:
- Cast Iron Plancha Griddle

FÖRBEREDELSE

› Vispa mjölet med mjölken och ägget till en slät smet och låt den vila i 30 minuter.

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

TILLAGNING

› Lägg Cast Iron Griddle Half Moon, med den släta sidan upp, på gallret i EGGet för att värma det. Skölj äpplena, badda dem torra och skär dem i ca 5 millimeter tjocka skivor.

› Stek äpplena på ena sida i några minuter på Cast Iron Plancha Griddle. Vänd skivorna och häll en rejäl sked smet på varje skiva. Stek äppelpannkakorna gyllenbruna på båda sidor.

› Pudra pannkakorna eventuellt med florsocker före servering.

NÄR KOCKEN FÅR VÄLJA!
Michel Louws

För många yrkeskockar är ett kök inte komplett utan en Big Green Egg. Fråga dem varför och det första de nämner är utan tvekan den fantastiska smakaccenten som rätterna får. En av deras hemliga ingredienser är Big Green Eggs autentiska grillkol, eftersom den verkligen bidrar till den oöverträffade och karaktäristiska Big Green Egg-smaken.

En av dessa kockar är Michel Louws, en riktig äventyrare. Efter att han vunnit sina sporrar i Nederländerna, jobbade han bland annat i Karibien och Australien. För att sedan, åter i sitt hemland, arbeta några år på en restaurang och med teamet där få en Michelin-stjärna. 2009 flyttade kökschefen till Nya Zeeland. I fyra år arbetade Michel som Executive Chef på lyxresortet Huka Lodge, för att sedan börja arbeta som privat kock. Sommarmånaderna tillbringar han varje år i Nederländerna, de senaste åren som köksmästare på De Timmerfabriek i Vlissingen. En fantastisk popup-restaurang i en vacker industribyggnad.

Big Green Egg på första plats

"Redan innan jag åkte till Nya Zeeland, arbetade jag med Big Green Egg", berättar Michel. "Då och då hjälpte jag till på De Librije i Zwolle och det var en av de första restaurangerna i Europa som hade en. Där smakade jag kalvbräss med kaffe och vanilj från EGGet och var såld. Jag köpte en egen och på nolltid stod det även en i köket på restaurangen där jag arbetade då." När Michel blev ombedd att börja laga mat på Huka Lodge och fick frågan om vilken utrustning han tyckte var nödvändig, var Big Green Egg nummer ett på listan. "Och när jag kom dit beställde jag tre på samma gång", skrattar kocken.

MasterChef Nya Zeeland

Hur fäst Louws är till Big Green Egg framgår av det faktum att han under sina gästframträdanden i den nyzeeländska versionen av tv-programmet MasterChef, lagade mat på ett EGG. Och när han i en nationell tidning fick frågan *What if your house was on fire?* behövde Michel inte fundera länge över svaret. Han är även mycket entusiastisk vad gäller den 100 % miljövänliga Big Green Egg-grillkolen. Denna blandning som består av 80 % amerikansk ek och 20 % hickory är det perfekta bränslet för Michels EGG.

20 kg stek

"Smaken som man får genom att använda Big Green Egg-grillkolen är fantastisk!", förklarar Michel. "Det är helt enkelt en mycket bra grillkol att jobba med. Och den typ av grillkol som man använder, bidrar verkligen till den subtila röksmaken som rätterna får. Och om man vill ha en lite annorlunda smakaccent, kan man strö lite rökträ över den glödande grillkolen. I Nya Zeeland använder jag ibland kvistar från manukaträdet i stället. Längst upp i påsen finns alltid fina stora bitar som jag gärna använder för långa tillagningstider på låga temperaturer. Den något mindre grillkolen i påsen tycker jag är perfekt för matlagning som kräver mycket höga temperaturer. När jag har fyllt EGGet med den kan jag lätt grilla 20 kg stek. Det är inte så att jag i varje påse sorterar ut grillkolen, men jag försöker att ta lite hänsyn till det."

Charcoal Starters
Med Charcoal Starters får du en häftig start när du ska använda EGGet. Du tänder grillkolen i Big Green Egg säkert med tändblocken, utan tändvätskor eller kemiska tillsatser. Dessa tändblock består av pressade träfibrer, så att du slipper (svart) os eller genomträngande bensinlukt.

Lång brinntid

"En annan sak som jag också tycker är viktig är den långa brinntiden. Det första vi gjorde på morgonen på Huka Lodge, var att tända grillkolen i våra Big Green Eggs. De var tända 16 timmar om dagen, 7 dagar i veckan. På De Timmerfabriek serverade vi ingen lunch, så där räckte en laddning grillkol. Och tack vare den lilla aska som blir kvar, är rengöringen av EGGet mycket enkel och snabb. Perfekt för restaurangbranschen, men även hemma. Där räcker grillkolen i flera dagar, och då lagar jag ändå mat varje dag på EGGet!", avslutar Michel.

100% Natural Lump Charcoal
Mission accomplished: vårt sökande efter den perfekta grillkolen till Big Green Egg är över. Premium Organic Lump Charcoal består av en mix av 80 % ekträ och 20 % hickory och det känner du på smaken i dina rätter. Kolen når snabbt en hög temperatur och bibehåller den länge.

- **100 % naturlig**
- **Utan kemiska tillsatser**
- **100 % ekträ & hickory**
- **Lång brinntid**
- **Unik Big Green Egg-smak**

THE 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.

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

Tar du kort på dina Big Green Egg-rätter? Du är inte ensam. Allt fler foodies tar regelbundet matbilder. För att dela på Instagram och Facebook, men även för att titta på själv senare. Sociala medier är fantastiska för att dela erfarenheter, nya recept och nyheter. Eller för att ställa frågor

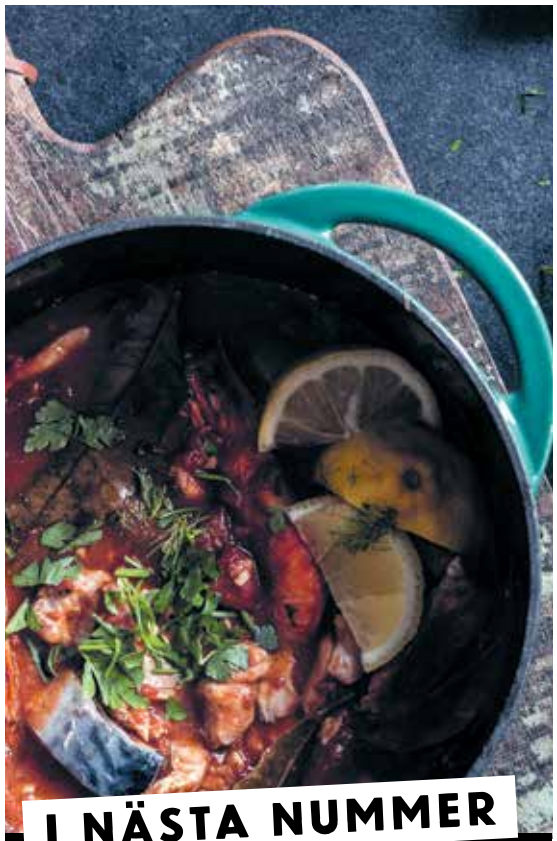
Vill du inspireras och själv motivera andra? Följ och tagga oss på:

- biggreeneggsverige
- BigGreenEggSverige
- Big Green Egg Europe
- Biggreeneggeu
- Big Green Egg Sverige

Dela dina poster och bilder med oss och alla andra EGG-fans med hashtaggarna **#openflavour** och **#BigGreenEgg**.

Acacia Table
Naturen går sin gilla gång. Se bara på Acacia Table. Detta handgjorda bord består av massiva akaciaplankor och har naturligt formad ådring och unika färgskiftningar. Därför är varje bord unikt. Acacia Table förvandlar din Big Green Egg till ett komplett utekök med tillräckligt utrymme för redskap och rätter.

Alla har trevligt runt Acacia Table tack vare dess varma utstrålning. Då akaciaträdet ojämförligt är den mest hållbara och hårdaste träsorten, är det den perfekta platsen för Big Green Egg Large eller XLarge. Och vill du flytta din köksö? Tack vare de fyra robusta hjulen flyttar du Acacia Table med din Big Green Egg till den där fina platsen i solen.



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 hösten och vintern och deras säsongsprodukter i fokus. Är du nyfiken på vad du kan förvänta dig? Här är en liten förhandstitt!

Homemade
Karen Torosyan, världsmästare
Paté och Croûte

Matlagningsteknik
Sjuda

På upptäcktsresa
Så lagar man mat i Köpenhamn

Bakelser
Franska klassiker

Nästa nummer av Enjoy! finns i slutet av oktober 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®