

Nyhle's Hugosons
NORRLÄNSKT MATHANTVERK

GRILL

ABC

A

ALVIKSGÅRDEN

På Alviksgården utanför Luleå har vi fött upp grisar sedan mitten av 1970-talet. Då lade Mikael Hugoson grunden till det som idag är Norrlands ledande producent av lokala kött- och charkprodukter.

B

BACON

Att linda ett par baconskivor runt magert kött gör det saftigare, samtidigt som du får en rökig karaktär på ditt kött.

BBQ

BBQ, eller barbecue är en tillagningsmetod som innebär att man grillar under lång tid och på låg temperatur genom indirekt värme. Begreppet används också ofta som namn för att beskriva en rökig smakkarakter.



BRATWURST

En korv med tyskt ursprung. Köper du en Bratwurst från Nyhléns Hugosons får du en korv med 80% köttinnehåll som är kryddad med mejram, kummin och vitlök. (Och som är 100% svensk.)

BRIKETTER

Om man vill använda briketter eller grillkol är en smaksak, som så mycket annat. Briketter har en tendens att ge mer sot och aska, men ger å andra sidan längre och jämnare värme. Prova dig fram, eller blanda!



Varför inte prova att grillbaka bröd eller pizza? Använd en pizzasten så får du en fin botten. En platt natursten från närmaste byggvaruhus funkar utmärkt.

C

CHORIZO

Vår Chorizo är smaksatt med paprika, chili och vitlök och har balanserad hetta. Gör gärna ett litet snitt i korven före tillagning. Finns också i en ännu hetare variant och som färsk korv.



CIRCULÄR GRILLNING

En metod som innebär att briketterna placeras i en cirkel längs kanterna på kolgallret. Rekommenderas till exempel för pizzabakning eller när du tillagar stora köttstycken. Ställ gärna en droppform med vatten under köttet.

D

DESSERT

Varför inte grilla efterrätten också när du ändå är igång? Grillad banan med choklad och nötter, skivor av ananas, spett med jordgubbar, nektariner och mango, grillade plommon med brieost och honung...

DIREKT GRILLNING

Att grilla på galler över glödande kol som är jämnt fördelade i grillen – med direkt värme – är det vanligaste sättet att grilla. Metoden passar för grönsaker och kött som ska grillas i högst 15–20 minuter.

DRYCK

Matcha dina mästerverk på grillen med rätt dryck. Vad som passar beror förstås på vad du grillar och vilka tillbehör du serverar till. Här är några tips:

- ▶ Om du vill servera ett rött vin brukar robusta, smakrika viner fungera bra.
- ▶ Föredrar du vitt passar ofta ett ekfatslagrat vin. Till exempel en chardonnay, med sina smöriga, rostade toner.
- ▶ Gillar du öl bättre kan ett fylligt öl med stor beska vara ett bra val.
- ▶ Kom ihåg att en bra värd alltid serverar alkoholfritt också. Idag finns många riktigt bra alkoholfria alternativ.





ELD

Vår tradition att grilla maten går långt tillbaka i tiden. När människan började jaga och lärde sig göra upp eld föddes snart också grillningen som tillagningsmetod. Att samlas runt en eld och tillaga mat är djupt rotat i oss och gör att vi känner tillhörighet och trygghet.

ELGRILL

En elgrill fungerar i princip som grillen i en vanlig ugn. Smidigt om man har ont om plats, vill grilla på balkongen eller ta grillen med sig.

1

ENGÅNGSGRILL

Ett billigt och bekvämt sätt att grilla när du är på utflykt, även om det också begränsar vad du kan grilla. Eftersom det kan vara svårt att komma upp i rätt temperatur är det säkrast att hålla sig till korvar som redan är värmebehandlade.



FALUKORV

Att grilla skivor av falukorv är en riktig norrländsk klassiker. Det finns många varianter på falukorv, både mildare och mer smakrika varianter. Prova gärna vår alspånsrökta falukorv som har en fyllig och fin röksmak.

FOLIE

Vira inte in köttet i aluminiumfolie när det ska vila. Folien gör att köttet fortsätter att lagas och riskerar att bli torrt. Lägg istället ett smörpapper över köttet. Folie kan däremot vara bra när du grillar grönsaker.

FÄRSK KORV

Har du inte provat färsk korv har du en riktig smakupplevelse framför dig. Lägg först korven i kallt vatten ca 3 minuter. Stick sedan några små hål i korven med en gaffel. Grilla eller stek korven försiktigt på medelhög värme i ca 8 minuter tills den är genomstekt med en innertemperatur på 72°C.

G

==== GASOLGRILL =====

Vilken grill man väljer är en smaksak. Med en gasolgrill grillar du bekvämt, över en bädd av lavasten. Du slipper vänta in den perfekta glöden. Inget os och ingen sot, men samtidigt är det svårare att få till den typiska grillsmaken. Hjälp röksmaken på traven genom att lägga någon typ av spån på grillen, t. ex. äpple, ek, körsbär, al och päronträ.

GLAZE

En glaze är en smakrik sås som penslas på under grillning och som enkelt sätter extra smak på maten. Vid direkt grillning penslar du på glazen i slutet av grillningen. Vid indirekt grillning kan du pensla på glaze under hela grillningen.

————— GLÖD —————

Börja grilla först när träkolens yta är täckt av grå aska. Det kan vara frestande att lägga på köttet lite för snabbt när magen kurrar. Men låt dig inte luras – resultatet blir inte bra förrän den rätta glöden infinner sig.



HAMBURGARE

En klassiker på grillen som går att variera i det oändliga. Prova våra färdiga hamburgare, så kan du koncentrera dig på att fixa några smarriga tillbehör.

HICKORY

Träflis från Hickoryträdet, som ibland kallas amerikansk valnöt, används ofta vid grillning och ger en rökig smak.


HÖGREVSFÄRS

Färs gjord på högrev är fantastisk att göra hamburgare av. Du behöver inte mer än lite salt och peppar, så får du en överlägsen smak på din grillade burgare.

I

INDIREKT GRILLNING


Ska du grilla större köttbitar, som behöver 20–25 minuter på grillen, bör du använda indirekt värme. Det innebär att briketterna delas då upp i två högar på var sin sida i grillen, och köttet placeras i mitten. Indirekt grillning kräver att du har en grill med lock.



J

JALAPEÑO CHILI

En av våra färska korvar med rejält sting och 96% köthalt. Gjord av kött från norrländska gårdar, kryddade efter eget recept och stoppade i naturskinn. En riktig delikatess.





KARRÉ

Nästan allt kött passar att grilla, men några delar är extra lämpliga. På grisen är det framför allt karré och kotletterad som passar fint på grillen.

KOLGRILL

Kolgrillen är den vanligaste grillen. Ger en lite rökig och typisk grillkaraktär på köttet. Satsa gärna på en grill med lock så får du en kombination av ugn, rök och grill med många fler möjligheter.



KORV

Enligt uppslagsverket en cylinderformig hylsa av djurtarm stoppad med färs av finmalet kött. Enligt oss en trendig klassiker som kan serveras både till vardag och fest, älskad av stora som små.

L



LAMM

Lamm är underbart gott att grilla. Köttet har mycket karaktär i sig själv, så var sparsam med smaksättning och satsa istället på goda tillbehör.

LAMMWURST

Kryddig grillkorv med kötthalt på 78%. Smaksatt med vitlök, kummin och persilja. God till en sallad med lök, bönor och fetaost.



En grill med lock ger generellt
en bättre grillsmak och en
jämnare temperatur.

M

MALTESER

En kryddig korv med 80% kötthalt som inte har något med choklad att göra (mer än att det smakar lika gott). Ursprungligen en specialitet från Malta. Smaksatt med svartpeppar, persilja och vitlök.

MARINAD

Med en marinad får din köttbit både mer smak och finare färg. För att marinaden ska tränga in i köttet bättre behöver du olja, en syrlig komponent (till exempel vinäger eller fruktjuice) och smaksättning. Marinera minst två timmar och högst ett dygn. För dig som inte vill marinera själv finns många färdigmarinerade grillprodukter.

MARMORERING

Tänk på fettmarmoreringen när du väljer kött. Var inte rädd för fett, det smälter i värmen och trollar fram den fantastiska smaken.

N

NORRLÄNSKT

Vi arbetar tillsammans med bönder runt om i Norrland och värnar om det lokala norrländska hantverket.

NIZZA

En färsk korv med 96% kötthalt. Smaksatt med persilja, oregano och rosmarin.

O

OLJA

Var sparsam med olja, för mycket olja droppar ner på glöden och gör att lågor flamar upp. Men olja gärna in gallret innan du grillar.

OSTGRILLARE

Prisbelönad korv med norrlandsost, kryddad med koriander och kummin.

P

PARISARE

A

I vårt sortiment finns både hel och skivad parisare. Skiva, stek och servera i hamburgerbröd med senap, ketchup och bostongurka.

PENSEL

Satsa på en rejäl grillpensel. Med ett långt skaft slipper du bränna dig. Rengör den i rinnande varmt vatten.

”Det är inte automatiskt den med bäst och dyrast utrustning som grillar bäst. Med några enkla redskap kommer du långt. Utöver en pensel ska du satsa på en bra, lång grilltång i metall.”

VARFÖR ÄR DET SÅ ONT OM

Q

undrade Hasse Alfredsson i en barnbok från 1968, och det gör vi också.

R

REVBEN

Kryddade revben från Nyhléns Hugosons är färdigmarinerade och redo för grillen. Enkelt, bekvämt och gott. Precis så som matlagningen på sommaren ska vara.

RUB

Rub en torr kryddblandning som man gnider in i köttets yta innan grillning – och därigenom förhöjer smaken.

RÖK

Med locket på under grillning fungerar ugnen som en rökugn och du får en kraftigare rökkaraktär på ditt kött.

S

SALSICCIA

En korvsort med ursprung i Italien. Vi gör vår Salsiccia på fläskkött och smaksätter med ingefära, koriander och muskot. Med en kötthalt på hela 96% är den en korv för de riktiga finsmakarna.

SALT

Salt är en viktig smakbärare. Men tänk på att salta först när köttet är klart på grillen. Salt har en förmåga att dra saften ur köttet, vilket kan göra det torrt och tråkigt.

SPÅN

Vill du ha mer röksmak på köttet kan du lägga någon typ av träspån på grillen. Det kan vara särskilt bra om du har en gasolgrill som inte ger samma grillkaraktär på köttet som en kolgrill.

Det finns många varianter, det är bara att prova sig fram.

SVENSKT

Alla Nyhléns Hugosons produkter är gjorda av 100% svenskt kött. Så långt det är möjligt använder vi dessutom kött från norrländska gårdar.

T

TEMPERATUR



Håll koll på temperaturen med en digital grilltermometer. Vid 55°C är köttet rött, vid 70°C genomstekt. Vid ca 59°C är köttet rosa. Griskött ska alltid vara genomstekt och ha en klar köttsaft.

TID

Hemligheten bakom en perfekt grillning är tid – och tålamod. Det finns inga bra genvägar. Köttet ska tas fram ca 30 minuter innan för att bli rums-tempererat. Ungefär samtidigt som du tar ut köttet sätter du på grillen (det tar ungefär 25 minuter innan briketterna har rätt glöd). Man måste vänta på den perfekta glöden och låta köttet vila när det grillat färdigt, så att köttsaften stannar kvar. Men du vet ju vad man säger om den som väntar på något gott...



TÄNDA

Det finns flera sätt att tända grillen. För miljöns och smakens skull, försök undvika tändvätska. Använd istället ett tändrör.



UNDERHÅLL

Rengör grillgallret med en kraftig grillborste av metall. Enklast är det att rengöra medan gallret fortfarande är varmt. Eller prova att lägga gallret direkt på gräsmattan över natten. Då löses sot och smuts upp och gallret blir lättare att rengöra.



UTEGRILL

Frisk luft är bästa kryddan.
Att grilla ute i naturen gör
att allt smakar lite godare.

UTAN GRILL

Misströsta inte. Alla våra grillprodukter kan naturligtvis tillagas i vanlig ugn eller på stekjärn.

V

VAKUMMÖRAT

Vakuummörat kött fortsätter att möras i förpackningen. Det gör att köttet är som allra mörast vid bäst-före-datum.

VED

Kombinera gärna ved med briketter när du grillar. Det ger en förlängd glöddtid och fantastisk smak. Använd helst lövträslag som ek, al eller björk.

VEGETARISKT

Eftersom vi är förtjusta i kött handlar den här boken i första hand om hur man grillar kött. Men självklart går det lika bra att grilla grönt. Olika ostar kan också bli en smaksensation, som alternativ till kött eller som tillbehör. Prova att röka halloumi!



X-TRA

Några goda tillbehör gör
grillmåltiden fulländad.

Med en sallad, en klassisk
coleslaw och ett gott bröd
kommer du långt.



YTA

Genom att ha rätt glöd och
att vända köttet med jämna
mellanrum slipper du
bränna köttet.

Att pensla på en glaze mot
slutet ger också fin yta. Ha
en blomspruta till hands,
så du är beredd om lågor
flammar upp.



ZALZETT

Ett annat namn för
Malteser. Så kallas
maltesiska national-
korven av malteserna.
Vi kallar den Malteser!
Läs vidare under M.



ÅH SÅ GOTT!

När du grillar, satsa
på riktigt bra råvaror
så att du gör dina
insatser rättvisa.

Ä

ÄLGBRATWURST

En kryddig grillkorv med 80% köthalt. Smaksatt med mejram, salvia och muskotblomma.

Ö

ÖRTER

Sätt smak på maten genom att lägga färska örter direkt på glöden.



Nyhleins Hugosons
NORRLÄNSKT MATHANTVERK

www.nyhleinsugosons.se