

A



▲ Nyhet för den romantiska grillmästaren! Förläng den kyliga kvällen och njut av långvarig värme från en knastrande brasa med romantiskt ljus. För grillning och stekning. Eldstad Plus går lätt att ta isär och göra ren, är enkel att transportera och kan användas året runt. Pris: 3 950 kr. Grillgaller för Eldstad Plus kostar 250 kr hos [denk-keramik.de](http://denk-keramik.de).

# ÄNTLIGEN GRILLTIDER

*Doften, smaken och sällskapet. Det är underbart att grilla! Tillsammans med din familj eller nya vänner, det spelar inte någon roll med vem, att grilla ihop är avslappnat och socialt. Och samlas ni runt grillen till middagstid får ni ytterligare ett tillfälle att njuta av att sitta i trädgården. Men det finns olika grillar och sätt att tillaga maten på. Frågan är vilken grillstil som passar dig?*

TEXT **SCHARLOTTE PEPPARE**



▲ Grilla som man gör i Italien! En "allt-i-ett" ved/kolgrill med gashäll och skorsten. Grilla med ved eller kol. Du har även en gashäll för snabb uppvärmning och traditionell matlagning. Pris 37 200 kr inkl frakt hos [uniquis.se](http://uniquis.se). Grillgaller tillkommer, finns i olika storlekar.



▲ Praktisk och söt liten stubbe. Varje år köper svenskarna en och en halv miljon engångsgrillar. Detta är en återvinningsbar engångsgrill tillverkad i klubbal och kan därför enkelt brytas ner av naturen. Du bara lämnar den åt ekosystemet när den slocknat och det är dags att sätta punkt för utflykten. Pris 79 kr/st hos [coolstuff.se](http://coolstuff.se).



▲ Olika favoritgrillplatser i trädgården? Bär med dig grillen dit det passar just ikväll. Eva Solos "To Go Grill" används med träkol. Grillens lock som även fungerar som stekhäll när grillen är tänd. Pris 1 389 kr hos [grillbutiken.se](http://grillbutiken.se).



▲ Utrustad med tre individuellt reglerbara brännare, så att du kan variera temperaturerna och exklusiv design där gasbehållaren har gömts undan inne i grillen. Till gasolgrillen från Eva Solo hör även ett steklock som förvandlar grillen till en varmluftsugn. När grillen inte används lägger du på det platta locket, och vips får du ett dekorativt avställningsbord. Pris 8 989 kr [grillbutiken.se](http://grillbutiken.se).



#### TIPS

Ett riktigt smart alternativ till det traditionella grillspettet! Denna grilltråd går att böja, även när den är full av grönsaker och kött. Det gör att du kan lägga ut tråden så att den passar just din grill eller ugn. Perfekt för att marinera över natten i plastpåse. En ände i form av en ögla (maten träs på i andra änden). Kitch Pro BBQ Wire kostar 99 kr/2 st hos [coolstuff.se](http://coolstuff.se). Med en hamburgerpress är det enkelt att få till snygga fyllda hamburgare som är så populärt i USA. Gör din "stuffed burger" i tre busenkla steg: **1.** Forma grunden med hamburgerpressen. **2.** Fyll burgaren med valfri fyllning **3.** Försegla den och tryck till. Färdig! Priset är 129 kr hos [coolstuff.se](http://coolstuff.se)



▲ Landmann Avalon utekök 12781, för dig som vill göra grannarna riktigt avundsjuka. Massivt utekök som har inbyggd belysning, 4 st huvudbrännare, 4 st flametamers, 1 bottenbrännare, 3 st grillgaller, 1 stekplatta, grillspett med motor, 1 vertikalbrännare, varmhållningsgaller och 1 st sidobrännare. Dessutom arbetsbänk av granit och kylbox i högra skåpet. Pris 18 890 kr hos [newgarden.se](http://newgarden.se).

#### Expertens råd

Är du sugen på att grilla året runt? Här tipsar Peter Watz, entusiastisk året runt grillare som bloggar på [grillbloggen.nu](http://grillbloggen.nu), om hur du lyckas med grillningen.



**Hej Peter! Du tillhör en härlig skara av människor som grillar varje dag och dessutom året om! Varför är grillad mat det godaste du vet?**

Att grilla är inte bara ett sätt att laga underbar god mat. Det är en livsstil. Det är en upplevelse. Även om man bara grillar en enkel köttbit en måndag lunch i -10 grader så är det att få vara ett med naturen på ett gott sätt. Det är hela upplevelsen som gör grillad mat extra god. Dessutom så är grillad mat snålare på fett. Inget extra fett behöver tillsättas vid tillagningen och det som finns i och runt råvaran smälter till viss del bort.

**Vad ska jag tänka på när jag ska köpa en grill (kol eller gasol)?**

Köp en grill med bra kvalité och som har lock. Man får det man betalar för. En billig grill håller inte lika länge. Köp inte en för liten grill. Tänk på vad du ska använda den till. Fest eller vardag eller både och. En gasgrill är smidigare att använda på vardagen och mycket enklare att hantera. En bra gasgrill bör ha minst 3 brännare för att kunna få bra värme och reglera vart värmen ska komma. Kolgrillar är festligare att grilla med men också svårare att få rätt grilltemperatur i. Välj en så kallad klotgrill, dvs en som har lock och snåla inte in på storleken. 57 cm är en bra storlek då man kan variera med direkt och indirekt grillning.

**Om jag som nybörjare ska investera i tre stycken viktiga grillverktyg, vilka blir det då?**

Skorstenständare (om du har en kolgrill) spar mycket tid när du tänder grillen. Grillhandskar som är smidiga att arbeta med. En bra termometer för att kunna mäta vilken innertemperatur som råvarorna har.

**Går det verkligen att grilla och servera maten varm om man grillar ute i minusgrader?**

Självklart! Man kan grilla året runt om man har lock på sin grill! Visst det tar lite längre tid innan man får bra grilltemperatur men det är det värt!

**Vad är nyckeln till en perfekt grillad köttbit?**

För dig som grillar med kol så är det att vänta tills kolen/briketterna har rätt temperatur. Ett fel man oftast gör är att börja grilla förtidigt. Börja grilla köttet direkt ovanför värmen så du får ett fint mönster på köttbiten. Lägg sedan köttet på den delen i grillen som inte har värme och lägg på locket. Det kallas för indirekt grillning. På så sätt ökar värmen i köttet utan att man bränner sönder ytan. Använd INTE grillolja! Använd torra kryddor istället, så kallad rub. Oljan gör att köttet brinner och det vill man inte. Det gäller självklart att ha koll på temperaturen i köttet också.

**Vilken grill drömmer du om att få köpa till sommaren?**

Jag har redan mina drömgrillar en Weber Summit S-670, en Weber Premium 57 och en Smokey Mountain Cooker 47 cm men om jag hade plats så skulle en Weber Ranch Kettle 94 passa bra!

På [grillbloggen.nu](http://grillbloggen.nu) skriver Peter Watz om sina grillupplevelser.



▲ Den ultimata storasystemen i Webers populära gasolgrillserie Genesis. Med Genesis EP-330 har en av svenskarnas favoritgasolgrillar uppdaterats med bland annat en smart Sear Station där du kan grilla biffar till perfektion. Dessutom finns det extra arbetsytor så att du kan ha trevligt med gästerna medan du gör färdigt det sista. 3 st brännare i rostfritt stål och en grillyta på 66x50 cm. Pris ca 14 499 kr.



► Webers One-Touch Premium + 57 cm utgör gräddan inom de klassiska brikettgrillarna. Här har du originalmodellen med ett rejält tillskott av lyx. Termometer i locket, smart asklåda och inte minst en lockhållare så att du slipper hålla i locket när du ska titta till köttet. Grillyta 57 cm. Pris ca 3 199 kr.



▲ Stilen och smart. Här har du stora möjligheter att påverka smaken på köttet under grillningen med olika smakämnen som man placerar inuti grillen. Med kryddor, vin eller rökspån kan man leka med smakerna och skapa sina egna favoriter! Brahma 5.2 Inox kostar 6 290 kr hos [sommarshopen.se](http://sommarshopen.se).

## Expertens råd

**Tobias Karlsson på grillbutiken.se tipsar om vad du ska tänka på innan du köper ny grill.**

### Ska jag välja brikett- eller gasolgrill?

Om jag måste välja antingen eller så väljer jag en kol/brikett-grill. Om jag har bråttom när jag grillar så startar jag briketterna med en gasollåga i en skorstenständare.

### Finns det olika metoder när jag ska grilla med briketter?

Direkt, indirekt, cirkulär och hälften/hälften. Fyll vatten i aluminiumformen när du grillar indirekt och med hälften/hälften för att hålla temperaturen lägre.

### Finns det någon trendspaning inför sommaren 2015?

Jag tror Per Morbergs stekhäll och ett förkläde i läder från Tärsjö Garveri kommer vara en del av trendbilden i sommar.

### Vad ska jag tänka på när jag köper en grill som ska stå ute under bar himmel en hel säsong?

Skydda grillen, röken och stekhällen från vind, regn och snö med ett rejält överdrag helt enkelt. Men alltihop mår bäst av att användas. Jättegärna hela året.

### Undrar om köttbiten är klar snart? Det är det många som tänker när dom står där i sommar framför grillen. Vilka tips och verktyg finns det för att veta när köttet har rätt temperatur?

Läs på lite om kött, fisk och fågel -temperatur. Lita på det som du lärde dig om temperaturer och på värmen från briketterna/gasollågorna. Köp en termometer! Det finns trådlösa om du behöver göra annat samtidigt som du grillar. Låt inte den som är eller ska vara mest rädd för rött eller saftigt få bestämma hur länge det grillas.

### Vilka tillbehör kan du själv inte vara utan när du grillar?

Skorstenständare. En liten eller stor gasolbrännare. En vass stor kniv för

att skära med. Samma stora vassa kniv för att banka in kryddor med. Skärbräda. Pensel.

### Ska jag köpa en grill som är billig eller en som är lite dyrare?

Köp den grillen som du tror att du kommer att älska, använda ofta och berömma.

### Hur rengör jag enklast min grill?

Såpa, vatten och en trasa till porslinsmalj/utsida. Använd det sista av briketterna då och då till att värma upp grillen så varmt det går. Kolla på termometern. Sätt på dig rejäla handskar och borsta grillgallret rent med en lång grillborste. Samma funktion/princip fast utan manuellt arbete med borste tror jag heter automatisk rengöring i en elektrisk ugn. Resten av smutsen tycker jag att du kan få låta leva kvar i grillen. Lite fett och sot tätar din grill på platser som värmen inte nödvändigtvis behöver läcka ut.

### Hur gör jag iordning och förvarar grillen under vintern, om jag inte är en vintergrillare förstås?

Låt grillen få vara kvar utomhus. Du kanske faktiskt blir en vintergrillare just den vintern som du låter grillen få vara kvar. Ta hand om gjutjärnsgallret på samma sätt som dina gjutjärnspannor. Ömt och alltid! Förnicklade grillgaller behöver också fixas med. Håll blanka grillgaller blanka, rena och fina helt enkelt. Rostfria galler och porslinsmaljerade galler kan du slarva lite med utan att det blir jättemycket jobbigare att göra rent senare.

### Vilken grillupplevelse vill du inte gå miste om i sommar?

Alla grilltillfällena tillsammans egentligen. Men den grillupplevelsen som är tradition och som sticker ut är den på stranden. Fru, barn, barnens mormor och morfar, barnens kusiner, svägerskor och svägrar. Våldigt enkelt med korv och bröd men upplevelsen är oslagbar!



▲ Coolaste designen! Få ditt eget namn utskuret i sargen istället för "outdoor kitchen"! **Utekök** i rostfritt stål komplett med diskho, blandare och en kvalitetsgrill för briketter med gjutjärnsgaller. Pris för utekök på bilden 16 475 kr. Finns hos [conturasteel.se](http://conturasteel.se)



▲ Nya Wellingtongrillen som har allt! Supersnygg och påkostad **gasolgrill** till den som vill ha en en väldigt lyxig grill till ett humant pris! Unik grill formad i ett lätt "V". Fem huvudbrännare + en sido-brännare. Isbehållare och LED belysning. Pris 11900 kr med leverans inräknat hos [egrillen.se](http://egrillen.se).

## TIPS

### GRILLMETODER

Det finns fyra grundmetoder när du skall grilla. Ditt val av metod gör du samtidigt som du placerar briketterna på grillgallret.

#### DIREKT GRILLNING

Direkt grillning passar grönsaker och kött som ska grillas i högst 15–20 minuter. Bra exempel är fisk, skaldjur, biffar och kyckling. Fördela de glödande briketterna jämnt på kolgallret. Lägg på grillgallret och grilla maten direkt över de rödglödande briketterna. Resultatet blir ett saftigt och mörkt kött. Använd aldrig droppform vid direkt grillning. Kom ihåg att grillgallret ska vara rent, varmt och välsmort när du lägger på maten.

#### INDIREKT GRILLNING

Indirekt grillning passar för stora köttstycken som ska grillas i mer än 20–25 minuter. Exempelvis hela kycklingar, nötstekar och lammstekar. Fördela briketterna på två platser på var sin sida av grillen i två ungefär lika stora pyramider. Placera en droppform med vatten mitt emellan. Kom ihåg att använda locket. Lägg köttet på grillgallret ovanför droppformen. Utnyttja direkt grillning samtidigt genom att placera mat direkt ovanför glöden. Det är perfekt för att grilla exempelvis grönsaker och tillbehör som inte kräver samma tillagningstid. Det är också ett riktigt bra verktyg om du vill skapa extra grilllyta.

#### 50/50-METODEN

Femtio/Femtio-Metoden är perfekt för mat som först ska få en stekyta och därefter grillas en längre tid för att bli helt genomstekt. När briketterna är klara lägger du dem på brikettgallret på ena sidan av grillen. På den andra sidan av brikettgallret ställer du en droppskål, som samlar upp köttssaften. Häll gärna lite vatten i droppskålen. Det hindrar köttssaften från att bränna fast och ge maten dålig smak. Börja med att bryna köttet direkt över de glödande briketterna. Exempelvis kycklinglår eller fläskfilé. Därefter flyttar du köttet till den andra sidan av grillgallret över droppskålen. Där grillas det färdigt i indirekt värme. Även med 50/50-Metoden kan du utnyttja direkt grillning samtidigt som du grillar indirekt. Grilla potatis, paprika, hel gullök eller guldgula majscolvar i lagom sora bitar direkt över den heta glöden.

#### CIRKULÄR GRILLNING

Cirkulär grillning passar bra för pizza, bröd och mycket stora köttstycken, exempelvis kalkon. Fördela briketterna i en cirkel längs kanten på kolgallret. I mitten sätter du en droppform med vatten. Grillar du pizza så är det bra att använda en pizzasten illoit och en bakplåt. Pizzastenen är gjord för att ge en perfekt gräddad botten. Bakplåten gör det lättare att lyfta pizzan till och från grillen. Kom ihåg att använda locket.

*Källa: grillbutiken.se*

# A