

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA



GRILL
TEMA

KURS 1:



KLART I EN HANDVÄNDNING

Sugen på en sås till det grillade? Med Arla EN KALL SÅS fixar du jobbet i en handvändning. Finns i smakerna Feta & oliv, Sweet chili och Vitlök & gräslök.



KRYDDSMÖR (4 port)

Klicka på nygrillat kött, kycklingfilé, fisk eller grönsaker.

50-75 g rumsvarmt smör
1 pressad vitlöksklyfta
2 msk finhackad persilja
1 tsk rivet citronskal
2 krm sambal oelek
salt

Blanda ihop och servera.

Tips! Testa Arla Kryddat Smör om du inte hinner göra ditt eget kryddsmör. Finns i fyra goda smaker.

Vill du bli en skicklig grillmästare i sommar? Häng med från början i min nya grillskola.

MARINERA OCH KRYDDA

En marinad förstärker smaken och gör köttet mörare. Här är mina bästa tips för ett gott resultat:

Marinera köttet i en plastpåse i kylan i minst en timme, gärna två. Snitta köttet lite, så tar det åt sig smakerna ännu bättre. Skrapa av marinaden och torka av köttet före grillningen, så att inte olja från marinaden droppar ner i glöden. Salta precis innan köttet hamnar på grillen.

Olika ingredienser i marinaden ger smak från världens kök:

- Asien: sesamolja, ingefära, soja, jordnötter
- USA: worcestershiresås, chilisås, farinsocker
- Italien: färska örter, olivolja, vitlök
- Indien: lime, tandoorikrydda, spiskummin