

Pressemelding

April 2011

Sett din egen smak på årets grillsesong

Endelig er grillsesongen her og selv om sommeren ikke er kommet, får vi en forsmak på deilige sommerkvelder. Tenn grillen og nyt allerede nå nygrillet kjøtt eller fisk.

Hvert måltid kan bli en ny, spennende smaksopplevelse ved hjelp av enkle midler. Sett et personlig preg på middagen ved å lage din egen krydderblanding, saus eller marinade. Det er jo krydderne og marinadene som gjør kjøttet, fisken og kyllingen på grillen til vår- og sommerkveldenes store nytelse.

Prøv en god krydderblanding for fisk. Gni laksen med en tørrmarinade av sukker, salt, kanel, muskat, oregano og hvitløk – grill og nyt den herlige krydderlukten og kjenn hvordan laksen smelter i munnen.

Eller tør du by på kjøtt med sjokoladekrydder?

Overrask med bringebærsaus til grillet oksekjøtt! Garantert uventet, men en sikker vinner med sin vakre, røde farge og tabasco-vri.

Bland en enkel, men magisk marinade til svinefilet som gir en syrlig, søt og hot smak av sambal oelek.

Alle grillanledninger har plass til en klassiker - en BBQ-saus med tyngde! Her får du oppskriften på en mettende og fyldig BBQ-saus med en lett røkt smak.

Inviter naboene på en grillkveld eller gi bort et vakkert glass med egenprodusert Saus. La fantastiske smaker og dufter spre seg i nabolaget!

La deg inspirere av oppskriftene nedenfor og la hvert måltid bli unikt!

Oppskriftsforslag:

Bringebærsaus til grillmat 4 porsjoner

Styrken på denne sausen er avhengig av hvor mange dråper tabasco som tilsettes.

150 g bringebær
4 ss Dansukker Brun Farin
2 ss Worcestershiresaus
2 ss tomatpuré
2 ss balsamicoeddik
2–10 dråper tabasco
Salt

Bland alt utenom salt og tabasco i en kasserolle, og la koke i 2–3 minutter. Smak til med salt og tabasco. Server sausen til grillet oksekjøtt.



Krydderblanding til fisk

1 ss Dansukker Sukker
1 ts flaksalt
1 ts malt sort pepper
2 ts løkpulver
2 ts hvitløkspulver
½ ts malt kanel
½ ts malt muskatnøtt
1 ts tørket, støtt merian
2 ts tørket, støtt oregano
1 ts tørket, støtt timian

Bland alle ingrediensene i en bolle. Gni inn fisken med blandingen 15 minutter før den skal grilles.



Krydderblanding (rub) til det meste

3 ss Dansukker Demerarasukker
2 ss flaksalt
2 ss revet mørk sjokolade
3 ss hvitløkspulver
1 ss løkpulver
2 ss malt spisskummin
2 ss chilipulver
1 ss malt sort pepper

Bland alle ingrediensene i en bolle Gni inn kjøttet som skal grilles, med blandingen, og la stå i minst 10 minutter før det skal grilles. Blandingens passer til kylling, biff, koteletter eller spareribs. Den kan også brukes som smakstilsetning i for eksempel chili con carne, gulasjsuppe og kjøttgryter.



Marinade til svinekjøtt

*½ dl nypresset sitronsaft
½ dl hvitvinseddik
½ dl olivenolje
½ dl Dansukker Lys sirup
4 finhakkede eller revne hvitløksfedd
1 ts sambal oelek
½ ts malt sort pepper*



Bland alle ingrediensene til marinaden i en bolle.
Legg kjøttet i doble fryseposer, og ha i marinaden.
Vend godt, slik at kjøttet dekkes av marinaden.
La ligge i kjøleskap et par timer. Vend posen av og til mens kjøttet marineres.
Oppskriften er nok til ca. ½ kg kjøtt.

BBQ-saus

*1 pakke bacon i terninger, 120–150 g
1 stor gul løk i terninger
3 ss kinesisk soyasaus
3 finhakkede hvitløksfedd
1 boks (500 g) hakkede tomater
3 ss tomatpuré
1 dl Dansukker Brun Farin
2 ss Dansukker Mørk sirup
1 krm røykkonsentrat (f.eks. Liquid Smoke fra Try Me)
1 ss chilipulver
2 ss Colman sennepspulver
2 ts paprikapulver
1 ½ ts salt
1 laurbærblader
2 krm malt nellik
1 krm kajennepepper*



Brun baconet i en kasserolle. Tilsett og fres den hakkede løken. Tilsett de andre ingrediensene, og la småkoke i ca. 45 minutter til sausen er tykk og seigtflytende. Hell over på glass eller flaske. Oppbevares i kjøleskap.

For inspirasjon og flere oppskrifter gå inn på www.dansukker.no

Produktbilder: Høyoppløselige bilder kan hentes på vår presseside:
www.dansukker.no

For mer informasjon kontakt: Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar jeanette.nordenhem@nordicsugar.com