



Havets läckerheter på grillen

Blåmusslor är delikatessen som proffskockarna vill lägga på grillen i sommar. Och som tillbehör vill de helst ha goda vänner och solsken. Fazers smakpanel, som består av 100 matlagare från hela Sverige, delar med sig av sina bästa grilltips och tycker till om vad som smakar bäst på grillen i sommar.

Godast att grilla och bästa tillbehören

"Med goda vänner och solsken som tillbehör blir grillningen garanterat lyckad", säger Jenny Jeppsson, kallskänka på Bistro Amica vid Akademiska Sjukhuset i Uppsala och trea i mack-SM 2010. "Grilla handlar inte bara om att tillaga maten utan är även ett sätt att umgås".

De hundra kockarna i Smakpanelen anser att grillandet ska vara gott och enkelt och att man i princip kan grilla vad som helst. Struts och blåmusslor hör inte till vanligheterna men är två uppstickare som Smakpanelen rekommenderar att vi grillar i sommar. Dessutom är musslor en av de bästa läckerheterna vi kan äta ur miljösynpunkt. Att grilla blåmusslor kräver lite förarbete, kontrollera först att musslorna lever genom att spola dem under kallt vatten eller knacka dem mot diskbänken - stänger de sig är musslorna bra. Sen är det bara att grilla dem. Musslan signalerar när måltiden kan börja genom att öppna sig helt. Under sommarmånaderna är det extra viktigt att förvara råvaror såsom skaldjur svalt innan tillagning. Strutsfiléerna tillreder du lite enklare, det är bara att banka ut dem och grilla i cirka 4 minuter på varje sida. Köttet ska vara rosa inuti. Entrecôte och lax tillhör även de Smakpanelens klassiska favoriter.

Godaste efterrätterna

Att tillaga efterrätter på grillen är enkelt och det är klart på några minuter. Grilla skivor av exotisk frukt såsom papaya, ananas, mango eller vattenmelon direkt på grillen eller i folieknyten. Innan servering ringlas honung eller lönnsirap på frukten eller servera med dessertostar. Frukt kan du även trä på spett, grilla och servera med glass eller gör ett foliepaket med dina favoritfrukter - riv gärna choklad och/eller mandelmassa över frukten.

För mer information, vänligen kontakta Johanna Blom, Kommunikationschef, Fazer, tel. 076 – 135 5225, e-post: johanna.blom@fazer.com

Fazer-koncernen

Familjeföretaget Fazer grundades 1891 när Karl Fazer öppnade sitt första konditori i Helsingfors. Idag har Fazer-koncernen affärsverksamhet i åtta länder och erbjuder måltidstjänster (Fazer Food Services) samt bageri- och konfektyrprodukter (Fazer Bageri & Konfektyr). Kända varumärken är bl.a. Amica, Dumle, Geisha och Skogaholm. I Sverige finns fem bagerier och 300 restauranger, konferensanläggningar och caféer. Konfektyrtillverkningen sker i Finland. Verksamhetens hörnstenar är kundfokus, utmärkt kvalitet och samarbete. Fazer-koncernens omsättning var över 1,4 miljarder euro år 2009. Koncernen har ca 17 000 anställda, varav 3 500 i Sverige.

Fazers smakpanel består av hundra kockar från hela Sverige. I Smakpanelen ingår matlagare från Fazers företagsrestauranger, skolor och caféer, från Kiruna i norr till Lund i söder. Här finns även konferenshotell som Ulfsunda och Hässelby Slott i Stockholm, en del av Fazer Konferens, samt Fond i Göteborg, som nyligen försvarade sin stjärna i Guide Michelin.