

LOGOMOTIV ACTION MARKETING Art.nr: 937700



Har du smakat på vahettere... portugisen?

Nyhet!



LINGUICA [ling-gwisa]:
smal korv med portugisiskt temperament.

Om du skulle råka tappa den här broschyren i glöden när du håller på och grillar, behöver du inte drabbas av panik. På www.scan.se finns nämligen alla recept samlade. Där finns det också en massa andra roligheter.

Matforum 020-59 59 77 www.scan.se



Det är något speciellt med riktig mat



PÅ GAFFELN



Den stora grillfesten

– från aioli till örtmarinad.

OUMBÄRLIG GRILLORDLISTA

grilla 2003

I VÄNTAN PÅ KOLBÄDDEN

GAZPACHO I LITET GLAS

1 pkt Scan Tärnad Skinka
Chili, 140 g
2 skivor vitt bröd,
rostat och tärnat

GAZPACHO:
1 röd paprika
1/2 chilifrukt
1 1/2 rödlök
3 tomater

1/2 gurka
1/2 vitlöksklyfta
1 dl tomatjuice
1 tsk rödvinsvinäger

	8 PORT			
	CA 15 MIN + MARINERING			
1	2	3	4	5

Skär ingredienserna till gazpachon i mindre bitar. Mixa slätt i en matberedare eller med en mixerstav. Låt stå i kylan i ca 30 minuter. Fördela gazpachon i små glas med skink- och brödtärningar på toppen.

NYHET!



	8 PORT			
	CA 10 MIN			
1	2	3	4	5

HONUNG- OCH CHILIROSTADE CASHEWNÖTTER

5 dl cashewnötter eller
hasselnötter
3 msk flytande honung
1 msk olivolja
1 msk råsocker

2 tsk chilipulver
1 msk paprikapulver
1 tsk malen koriander
1 tsk salt

Sätt ugnen på 225°C. Sprid ut nötterna på en plåt. Ringla över honung och olivolja. Strö över de torra ingredienserna. Rosta nötterna i ugn ca 7 minuter. Rör om några gånger under rostningen.

SKINKTOAST MED FETAOST

1 pkt Scan Tärnad Skinka
Naturell, 140 g
4 msk tapenade (olivröra)
8 skivor vitt bröd

150 g fetaost
2 msk färsk basilika,
strimlad

	8 PORT			
	CA 15 MIN			
1	2	3	4	5

Bred tapenade på hälften av brödskiivorna. Smula över fetaost och fördela skinka och basilika ovanpå. Salta och peppra. Lägg på de fyra resterande brödskiivorna. Slå in smörgåsarna i aluminiumfolie och lägg på grillen i 10 minuter. Ta bort folien och skär toasten på diagonalen till trekantar.

NYHET!



	8 PORT			
	CA 10 MIN			
1	2	3	4	5

MARINERADE COCKTAILSPETT

1/2 förp Scan Falukorv
Vitlök à 550 g
250 g mozzarellaost
16 cocktailtomater

VINÄGRETT:
1 msk färskpressad citronsaft
2 msk olivolja
1 msk hackad basilika



Skär falukorven och mozzarellaosten i ca 2 cm stora tärningar. Halvera tomaterna. Varva korv, ost och tomater på spett. Blanda citronsaft, olja och basilika i en liten skål. Smaksätt med salt och peppar. Slå vinägretten över spetten.



KRYDDIG KORVBLANDNING

1 pkt Scan Grillbricka, 800 g
(Kielbaska, Salsiccia, Chorizo,
Tjock grillkorv)

Skär några snitt i korvarna och grilla dem ca 8 minuter. Vänd flera gånger under grillningen.

	4-8 PORT			
	CA 10 MIN			
1	2	3	4	5

NYHET!



PEPPARROTSMARINERADE KARRÉPETT

600 g Scan Piggham
Fläskkarré i skivor

MARINAD:
1 dl majsolja
1/2 dl riven pepparrot

1 tsk strösocker
1 msk rivet citronskal

	4 PORT			
	CA 20 MIN + MARINERING			
1	2	3	4	5

Blanda ingredienserna till marinaden i en skål. Skär köttet i mindre bitar. Vänd ner dem i marinaden och låt marinera i ca 1 timme. Trä upp köttet på spett och grilla i 3-4 minuter. Vänd dem några gånger under grilltiden.

TOMAT- OCH DILLSALSA

3 tomater, tärnade
1 färsk lök, skivad
1 vitlöksklyfta, finhackad

1 msk majsolja
1 dl dill, fint skuren

	4 PORT			
	CA 10 MIN			
1	2	3	4	5

Blanda ingredienserna till salsan i en skål. Smaksätt med salt och peppar.

GRÄSLÖK- OCH ANSJOVIDIPP

3 dl gräddfil
3 msk gräslök, fint skuren
1 msk ansjovis, hackad

1 tsk svartpeppar
1 msk söt senap

	4 PORT			
	CA 10 MIN			
1	2	3	4	5

Blanda ingredienserna till dippen i en skål.

KOKTA FÄRSKA RÖDBETOR MED DILL

500 g färska rödbetor

TILL SERVERING:
2 dl gräddfil
1 dl små dillkvistar

	4 PORT			
	CA 20 MIN			
1	2	3	4	5

Skölj rödbetorna. Låt hela rotspetsen och ca 1 cm av stjälken sitta kvar. Koka rödbetorna mjuka i en kastrull, ca 20 minuter. Skala dem medan de är varma. Halvera rödbetorna och servera dem med en klick gräddfil och lite dill.

GRILLAT BRÖD MED ÄDELOST OCH CIDERKOKT ÄPPLE

2 äpplen
2 dl äppelcider
4 skivor vitt formbröd

200 g Kvibille ädelost
grovmalen svartpeppar

	4 PORT			
	CA 20 MIN			
1	2	3	4	5

Skala, kärna ur och klyfta äpplena. Koka dem i äppelcider i en kastrull i ett par minuter. Låt svalna i lagen. Grilla brödskivorna, smula på ädelosten och fördela äppelklyftorna ovanpå. Krydda med lite grovmalen svartpeppar.

ÄNGAMATSALLAD

250 g sockerärter
8 spåda morötter
1/2 blomkålshuvud
i mindre bitar
1 isbergsallad

DRESSING:
2 äggulor
1 1/2 dl matlagingsgrädde
1 msk rapsolja
2 msk hackad bladpersilja

	4 PORT			
	CA 20 MIN			
1	2	3	4	5

Blanda ingredienserna till dressingen i en skål. Smaksätt med salt och peppar. Koka sockerärter, morötter och blomkålsbuketter var för sig i lättsaltat vatten tills de blir nätt och jämt mjuka. Låt grönsakerna rinna av i ett durkslag. Riv salladen i mindre bitar. Vänd ner alla grönsaker i dressingen.

GRILLTIPS



EKOLOGISKA SÅSER, MARINADER OCH DRESSINGAR.

Har man ont om tid, kan det vara smart att låta någon annan göra grillsåsen. Med sina såser, marinader och dressingar står Global Flavour gärna till tjänst. Förutom att smaka riktigt gott har såserna den goda egenskapen att vara KRAV-märkta.

DESSERTTIPS



GRILLAD ANANAS MED KOKOS-MASCARPONE

1 färsk ananas
2 lime
200 g mascarponeost
1 dl kokosmjölk
3 msk florsocker
1 knippe mynta

Dela ananassen på längden i fyra klyftor. Skär bort stocken, den lite hårda delen som sitter i mitten på ananassen. Dela limefrukterna. Grilla lime och ananas 4 minuter per sida. Vispa samman mascarpone med kokosmjölk och florsocker. Servera till nygrillad ananas. Pressa över lime och garnera med mynta.

LIBANESISK GRILLFEST

YOGHURTMARINERADE KARRÉSPETT

600 g Scan Piggham
Fläskkarré i skivor

MARINAD:
2 dl matlagningsyoghurt
2 tsk gurkmeja
1 tsk spiskummin

1 vitlöksklyfta,
finhackad
1 tsk sambal oelek
1 tsk rivet citronskal

	4 PORT			
	CA 20 MIN + MARINERING			
1	2	3	4	5

Blanda ingredienserna till marinaden i en skål. Skär fläskkarréskivorna i ca 2 cm breda strimlor på längden. Lägg dem i marinaden och låt marinera ca 1 timme i kyl. Trä upp köttet på spett och grilla dem i 3-4 minuter. Vänd dem några gånger under grillningen.

ENTRECÔTE PÅ SPETT MED CITRON, KORIANDER OCH TIMJAN

600 g Scan Entrecôte i skivor
1 msk hackad färsk koriander
1 msk plockade färska
timjanblad

MARINAD:
1 msk olivolja
1 msk färskpressad
citronsaft

2 tsk grovmalen
svartpeppar

	4 PORT			
	CA 20 MIN			
1	2	3	4	5

Blanda ingredienserna till marinaden i en skål. Skär entrecôteskivorna i ca 2 cm breda strimlor på längden. Trä upp dem på spett, pensla med marinad och grilla dem i 2-3 minuter. Vänd spetten några gånger under grillningen. Vänd dem i örterna efter grillningen. Strö på lite salt och servera.

HUMMUS

1 burk kikärter, ca 400 g
2 msk olivolja
1 vitlöksklyfta, hackad

1 msk färskpressad citronsaft
1 tsk spiskummin
några droppar tabasco

	4 PORT			
	CA 10 MIN			
1	2	3	4	5



Spola kikärterna med kallt vatten och låt rinna av. Mixa dem och övriga ingredienser i en matberedare eller med en stavmixer. Späd eventuellt med lite vatten. Smaksätt med salt.

TABBOULEH

3 dl bulgurvete
4 tomat, fint tärnade
1 gul lök, finhackad

3 msk bladpersilja, hackad
1 msk färsk mynta, hackad
2 msk olivolja

1 msk färskpressad
citronsaft

	4 PORT			
	CA 20 MIN			
1	2	3	4	5

Koka bulgurn enligt förpackningens anvisningar. Låt kallna. Blanda bulgurn med övriga ingredienser i en skål. Smaksätt med salt och peppar.

