



Tryffelsvinets blandlåda Vol 1 - Grillådan

Tryffelsvinets bästa grillrecept från Arla

Grillad purjolök med barbequesmör



Grilla löken kolsvart men ät bara de mjuka inre bladen.
Kryddsmöret är också gott till mycket annat, prova med grillad aubergine eller kött! Tillagningstid 25 minuter.

Gör så här:

1. Vispa smöret luftigt med elvisp och rör i kryddorna.
2. Pensla purjolökarna med smält smör och grilla dem mjuka ca 10 minuter. Ytterbladen skall vara nästan svarta.
3. Skär ett snitt på längden i varje purjolök och ät det mjuka innanmätet med en klick barbequesmör.

Ingredienser:

För purjolökar:

- 4 purjolökar
- 2 msk smält smör

Barbequesmör:

- 75g smör
- 1 msk chilisås
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 1 citron (skal och juice)
- 2 krm Sambal oelek

Vintips! Matcha till Prüm Bernkasteler Badstube Kabinett 2019 eller Couhins-Lurton Blanc 2012. Sötma och syran i det förstnämnda passar utmärkt med hettan i smöret och sötman i löken medan faten och den feta frukten i sistnämnda kommer att spela perfekt med den grillade löken. De fetare inslaget av smöret öppnar även upp för de röda vinerna, Dames Huguettes 2016 kommer att passa fint till och tillföra fräschör och fruktighet att matcha lökens sötma med.

Grillad aubergine med mynta, russin och pinjenötter



Smakrik rätt som passar bra på buffébordet eller till grillat – kyckling, fisk eller kött. Skivor av aubergine grillas och toppas sedan med söta russin och örter. Tillagningstid: 15 minuter.

Gör så här:

1. Skär auberginen i ½ cm tjocka skivor.
Pensla dem på båda sidor med smör. Salta och peppra.
2. Grilla 2-3 minuter på varje sida eller tills de har fått fin färg.
3. Lägg ut de varma skivorna på ett fat och toppa med mynta, russin, pinjenötter och smulad ost. Strö över flingsalt och peppar.

Ingredienser:

- 1 Aubergine
- ½ dl smält smör
- ½ tsk salt
- ½ krm svartpeppar
- ½ kruk mynta
- ½ dl ljusa russin
- ½ dl pinjenötter
- 200g fetaost

Vintips! Matcha till Prüm Bernkasteler Badstube Kabinett 2019 eller Pervenche 2017. Sötman i auberginen samt russinen samt fett i osten komplementerar syran och den lilla sötman i rieslingen medan Pervenches härliga merlot-frukt spelar utmärkt med de örtiga-elementen samt de fetare inslagen från osten.

Helgrillad blomkål med riven ost- och gräslökssmör



Grillen lockar fram en härlig sötma ur blomkålen som får gott sällskap av smör med smakrik ost och gräslök. Tillagningstid: 60+ minuter.

Gör så här:

1. Börja med att blanda ingredienserna till ost- och gräslökssmöret. Låt stå i frysen minst 1 timme.
2. Behåll blomkålens blad och rot, spraya runt om med smör- & rapsolja. Salta och peppra.
3. Grilla på indirekt värme under lock ca 1 timme, tills blomkålen mjuknat. Lägg upp blomkålen och riv rikligt med ost- och gräslökssmör över.

Ingredienser (4 portioner):

- 2 blomkålshuvuden
- Smält smör
- 2 tsk salt

Ost- och gräslökssmör:

- 100g smör
- 1-2 dl riven hårdost (cheddar eller dylikt)
- 3 msk skuren färsk gräslök

Vintips! Matcha till Le Petit Tracteur eller Fabivs Sant'Antimo. Använd extra mycket smör för att hantera tanninerna i de båda vinerna, om man vill spela med på ört- och kryddkaraktäristik hos vinerna kan smöret utformas efter vinet: för Tracteur kan du utöka örtinnehållet med provencalska örter (rosmarin, timjan osv) och med Fabivs kan man öka peppar-innehållet, eller om man inte lagar mat åt vegetarianer: piffa upp smöret med lite charkuterier för att verkligen höja umami-innehållet.

Helgrillad kyckling med lime



Lat sommarmat med smak av lime, mynta och anis. Hel kyckling reder sig själv på grillen, sätt i en termometer intill lårbenet och låt värmen sköta resten till 82° grader. Tillagningstid: 60+ minuter.

Gör så här:

1. Skala och finhacka löken. Blanda alla ingredienser till marinaden i en rymlig plastpåse. Lägg i kycklingen och knyt om, låt marinera minst 2 timmar i kyl, gärna över natten.
2. Värm grillen till cirka 175°. Låt marinaden rinna av kycklingen. Grilla under lock på indirekt värme cirka 1 timmar. Vänd den ett par gånger under tiden. Pensla gärna med överbliven marinad då och då.

Ingredienser (4 portioner):

- 1 kyckling
- 1 gul lök
- 1 dl pressad lime
- 2 msk smält smör
- 1 msk hackad färsk mynta
- 1 tsk mald anis
- 1 krm svartpeppar
- 2 tsk salt

Vintips! Matcha till Couhins-Lurton blanc 2012 eller Dames Huguettes 2016. Klassisk kombination att dricka fylligare vita viner eller lättare röda till vitt kött. Grillningen tillför ett element som i båda fallen kommer spela mot vinets uppfostran på fat medan vinet samtidigt tillföra fräschör och såväl kryddiga samt örtiga element.

Grillad lax med chili, ingefära och koriander



En hel bit lax på grillen är enkelt till många och ger en saftigare fisk. Pressa över nygrillad citron vid servering. Tillagningstid: 60+ minuter.

Gör så här:

1. Ta bort eventuella ben från laxen.
2. Dela, kärna ur och finhacka chilin. Rör ihop ingefära, chili, koriander och salt med yoghurt. Bred yoghurten över laxen.
3. Låt gärna marinera ca 2 timmar i kyl.
4. Grilla ca 15 minuter på indirekt värme under lock. Servera med grillad lime och hackad koriander.

Ingredienser (4 portioner):

- 700g lax med skinn
- ½ färsk röd chili
- ½ dl hackad koriander
- 2 msk riven ingefära
- 1 dl turkisk yoghurt
- 1 tsk salt
- 2 lime

Vintips! Matcha till Prüm Bernkasteler Badstube Kabinett 2019. Det är ingen slump att tysk riesling har blivit det asiatiska kökets absolut bästa vän, den lilla restsötman i vinet hjälper till med att motverka de mera kryddstarka inslagen från chilin såväl som ingefäran samtidigt som den tillför fräschör och frukt att möta de fetare elementen från yoghurten. En riktig drömsk kombination!

Grillad flankstek med sallad och chilibearnaise



Tunna, fina skivor av flankstek som du grillar eller steker och serverar på tortillabröd med sallad och chilibearnaise. Tillagningstid: 40+ minuter.

Gör så här:

1. Börja med salladen. Dela tomaterna. Skala och finhacka löken. Häll av och skölj majs och bönor. Blanda tomater, lök, majs, bönor och olivolja i en skål, strö över saltet och pepparn och vänd ner grönsalladen.
2. Salta och peppra köttet. Grilla eller stek köttet ca 3 minuter på varje sida, låt vila ca 5 minuter. Skär köttet i tunna skivor.
3. Servera salladen på tortillabröd med skivat kött och såsen.

Ingredienser (4 portioner):

500g flankstek
½ tsk salt
4 Tortillabröd
Chilibearnaise (den ambitiöse gör egen)

Sallad:

250g cocktailtomater
1 rödlök
1 burk majs (eller: majs från grillad färsk majscolv)
1 burk blandade bönor burk blandade bönor
1 påse grönsallad (ruccola/spenat/dylik)

Vintips! Matcha till La Pervenche 2017 eller Fabivs Sant'Antimo 2016. Här har vi en rätt som verkligen bjuder in till de tyngre röda vinerna, kombination av protein och fett gör för en perfekt tannin-bäddning medan de två vinerna gifter sig härligt med den fräschören och den lilla sötman från salladen.