

Lav mad på din 4K



Opskrifter, grillindstillinger, tips & ideer

Indhold

Madlavning med kul: Det grundlæggende	3
Madlavningskunst med kul: Oversigt over din 4K.....	4
Temperaturkontrol på 4K	6
Grillindstillinger og opskrift #1: Low 'n' slow	8
Grillindstillinger og opskrift #2: Low 'n' slow – indirekte grill	11
Grillindstillinger og opskrift #3: Konvektion	13
Grillindstillinger og opskrift #4: Direkte grill.....	16
Grillindstillinger og opskrift #5: Bagning/pizzabagning.....	18
Opskrifter - hele range	24

Madlavning med kul: Det grundlæggende

Trækul vs. briketter

Kul fås i flere forskellige størrelser, former og endda med forskellig aroma. Kul opdeles i to hovedkategorier: Trækul og briketter. Betragt kullet som en ingrediens: jo bedre kvalitet, jo bedre smag.



Trækul



Briketter

Naturligt trækul

Vi anbefaler at bruge trækul til din Everdure by Heston Blumenthal 4K. Trækul indeholder ingen kunstige tilsætningsstoffer eller kemikalier. De har et lavt indhold af aske og vigtigere endnu, så opnår de en højere temperatur. Trækul forarbejdes i en tørreovn, hvor det tørrer inden emballering, og størrelserne på kullet kan variere en del. Læs mere på: everdurebyheston.dk.

Briketter

Briketter er både populære og praktiske. Briketterne har som regel en 'pudeform', men denne ensartethed er ikke naturlig. Briketter er menneskeskabt, forarbejdet brændsel som indeholder bindemiddel, fyldmateriale og kemikalier. Sædvanligvis indeholder de omkring 20 % ikke-brændbare materialer, som efterlader en betydeligt større volumen af aske, end naturligt trækul gør. Briketter giver en konstant brændetid omend ved en betydeligt lavere temperatur end ved trækul. Denne type brændsel kan bruges sammen med Everdure by Heston Blumenthal 4K, men du får en hurtigere optænding og et generelt bedre madlavningsresultat, når du bruger naturligt trækul.

Røgflis

Røgflis er fremragende smagsforstærker. De mest almindelige er Mesquite, Hickory and Cherry. Undgå at komme røgflisen direkte ned i flammerne, men placer dem i den ene side af det brændende kul. Den indirekte varme fra kullet vil få flisen til at ulme og ryge fremfor at antænde øjeblikkeligt. Den milde røg vil krydre maden.

Vejrforhold

Eftersom 4K er afhængig af en ren ilttilførsel for at holde ilden ved lige, er det altid værd at huske på, at forskellige vejrforhold kan ændre en del på tilberedningstiden og grillens temperatur (eksempelvis vil en kold, blæsende dag have større påvirkning på grillen end en varm, vindstille dag eller en dag med høj luftfugtighed). Tilberedningstiden må forventes at tage enten længere eller kortere tid på forskellige dage, alt afhængig af vejrforholdene.

Madlavningskunst med kul på 4K

Det kan være udfordrende at beherske grill med trækul, og Everdure by Heston Blumenthal 4K er fremstillet med en række innovative funktioner, som guider dig hele vejen gennem, hvordan man griller med trækul.

Antændelse ved et tryk på en knap

Takket være Fast Flame Ignition System™ kan du nemt antænde dit kul hver eneste gang ved ganske enkelt at fylde kulristen med den anbefalede mængde kul (se mere under indstillinger) og trykke på tændingsknappen (flammeikon på kontrolpanelet).

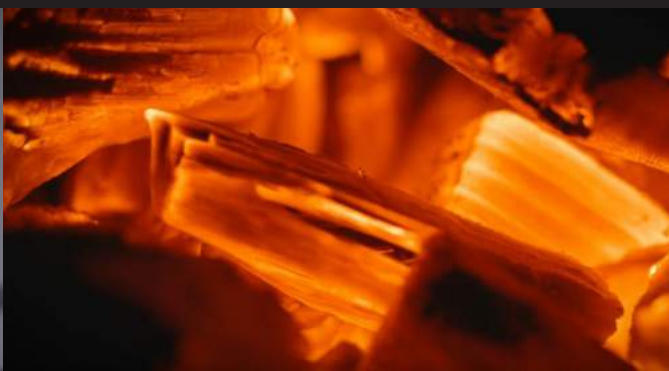


PRAKTISK TIP: Optænding

Tændingsknappen er børnesikret. Hold knappen nede i 4 sekunder for at antænde. Lad altid låget stå åbent i de første 10-15 minutter for at hjælpe med optændingen. Luk herefter låget med luftspjældene åbne for at forvarme til den ønskede temperatur.

Oprethold temperaturen

Naturligvis vil varmen før eller siden begynde at aftage under madlavningen. Det er nemt at tilføje mere kul eller røgflis gennem påfyldningsåbningen, som sidder på siden af grillen, og derved sikre, at du ikke mister varme ved at skulle åbne for grillens låg. Skru blot dækslet af på højre side (vi anbefaler brugen af varmeresistente grillhandsker) og placer kullet, nogle få stykker ad gangen, ved at bruge kultangen.



PRAKTISK TIP: Fyld op med kul/røgflis

Den medfølgende kultang har markeringer langs håndtaget for at guide dig ift., hvor du placerer kullet inde i grillen.

Kontroller din grill

Uanset om du følger en hurtig opskrift eller prøver kræfter med en længere tilberedning, er temperaturdata essentiel for at kontrollere processen. Din 4K har integrerede stegetermometre, som hjælper dig med at måle:

RUM/OVN-temperatur:

2 x faste temperaturmålere til at måle temperaturen inde i grillen.

MADENS-kernetemperatur:

4 x aftagelige stegetermometre som angiver, når din mad er færdig.

GRILLENS-overfladetemperatur:

En grill-klips til at montere et stegetermometer som måler grillens overfladetemperatur, hvis nødvendigt.



PRAKTISK TIP: Kontroller temperaturen

For at skifte mellem RUM/OVN-temperatur og stegetermometrenes temperatur på kontrolpanelet, tryk på stegetermometer-ikonet. Du kan også oprette forbindelse til bluetooth-appen (Android & iOS er tilgængelige for GRATIS download).

Ekstratilbehør

Din 4K inkluderer følgende ekstratilbehør:

- Vandbeholder: placeres inde i grillen for at tilføre fugt.
- Pizzasten: bruges til pizzaopskrifter eller som varmeplade.
- Tang til håndtering af grillriste ved madlavning og/eller rengøring.



PRAKTISK TIP: Pizzasten

Sørg altid for at forvarme din 4K, før du anbringer pizzastenen. Hvis du bruger pizzastenen som varmeplade under Low 'n' slow madlavning, kan du med fordel dække den med stanniol for nemmere rengøring (tildæk ikke stenen, når du bager pizza).

Temperaturkontrol på 4K

Oprethold kullets temperatur

Som tidligere nævnt, kan varmen fra briketter eller trækul variere. Forskellige typer træ vil have forskellig massefylde og fugtindhold, og produktionsmængden vil derfor være forskellig.

Nedenstående er vejledende, og vi anbefaler altid at kontrollere din 4K og varmestabiliteten under selve madlavningen for at undgå langvarigt fald i temperaturen.

FORVARM DIN 4K

Orienter dig i denne guide for at se, hvor meget kul du bør bruge i forhold til din madlavning.

Selvom det anbefales at lade låget stå åbent de første 10-15 minutter efter grillen tændes, vil det resultere i varmetab, hvis låget kontinuerligt åbnes og lukkes under forvarmningen.

Efter forvarmingsperioden opnås det bedste resultat med lukket låg og med åben luftspjæld (se side 7), indtil grillen rammer den ønskede forvarmningstemperatur.

Fyld mere brændsel på, om nødvendigt, gennem påfyldningsåbningen på siden af grillen.

Når grillen har opnået den ønskede forvarmningstemperatur kan madlavningen påbegyndes.



HVORNÅR SKAL JEG FYLDE MERE KUL PÅ?

VEJLEDENDE:

Hvis rumtemperaturen **falder gradvist** (nogle få grader i løbet af cirka 15 min.), anbefales det forsigtigt at opretholde temperaturen ved at tilføje **1-2 stykker trækul** via påfyldningshullet.

Hvis temperaturen **falder hurtigt** (mere end +10° i løbet af 15 minutter), anbefales det øjeblikkeligt at tilføje **3-4 stykker trækul** via påfyldningshullet og holde øje med varmestigningen.

Vi anbefaler at bruge varmeresistente grillhandsker, når du fylder kul på grillen.

BEMÆRK VENLIGST:

Temperaturen i luften samt lokale vejrforhold har indflydelse på opvarmningen af grillen. Undgå at fylde for meget brændsel på grillen, da dette kan resultere i en højere temperatur end ønsket.

Temperaturkontrol på 4K

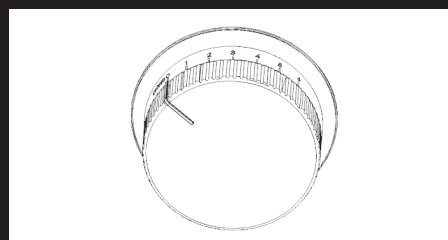
Justerbare luftspjæld:

Ud over mængden af trækul, kontrolleres 4K-grillen også ved manuelt at justere de to luftspjæld.



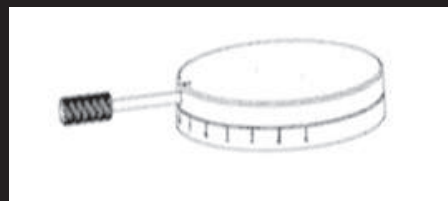
Nederste luftspjæld:

- Lukker ilt ind i brændkammeret.
- Iltten cirkulerer frit rundt om kullet og giver derved en uindskrænket forbrænding.
- **En højere placeret åbning = mere luft = mere varme**



Øverste luftspjæld:

- Udnytter og understøtter luftcirkulationen inde i grillen.
- Undgå at justere yderligere på luftspjældets position, når den ønskede temperatur er opnået.



Anbefalinger til kontrol af luftstrømmen:

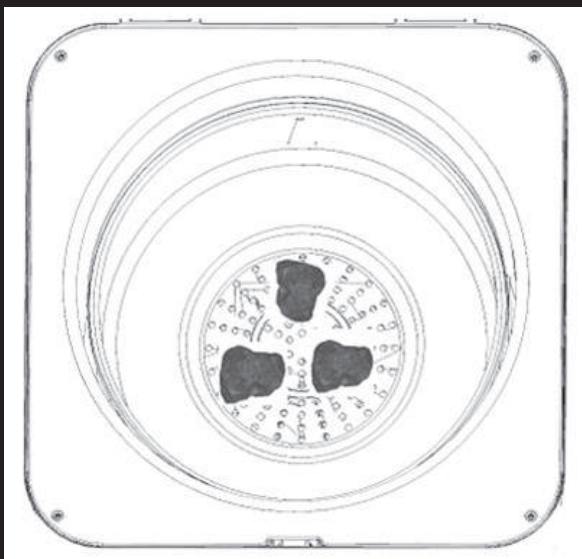
Position på luftspjæld		Tilberedningstemperatur		Tilberedningsmetode
Nederste	Øverste	°C	°F	
6	6	Tænding		Alle (1st 10-15mins)
1-2	1-2	110-130°C	230-266°F	Low 'n' slow / røget
2-3	2-3	140-180°C	284-356°F	Stegning / Konvektionsvarme
4-5	4-5	180-220°C	356-428°F	Direkte grill / høj varme - stege
6	2	320-350°C	608-662°F	Pizza / bagning ved høj temperatur

- Vi anbefaler at anbringe grillen i et åbent miljø og væk fra direkte sollys.
- Miljøet har stor indflydelse på madlavningsresultatet. Luftspjældets position er kun vejledende og kan variere afhængig af temperaturen i luften, vindforhold og typen af brændsel.
- Brug aldrig 4K indendørs.

Grillindstillinger og opskrift #1: Low 'n' slow

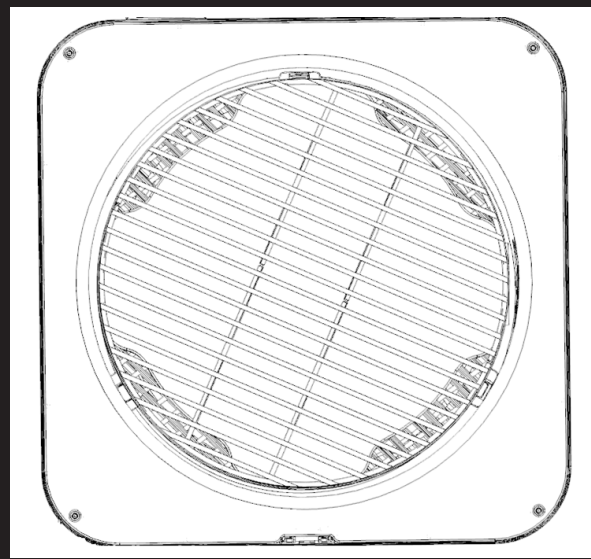
TEMPERATUR	110-130°C / 230-266°F
LÅG	Lukket efter antændelse
ØVERSTE LUFTSPJÆLD	1-2
NEDERSTE LUFTSPJÆLD	1-2
KULMÆNGDE	300 g til at begynde med

Indstillinger for kul:



- Placer 300 g kul ovenpå kulristen (cirka 3 stykker kul).
- Tilføj den påkrævede mængde kul under madlavningen via påfyldningsåbningen.

Indstillinger for grilloverflade:



- Trin 1:** Placer 2 x støbejernsriste ovenpå kulkammeret.
- Trin 2:** Placer pizzastenen/varmepladen direkte ovenpå støbejernsristene.
- Trin 3:** Placer 2 x rustfri stålrister over pizzastenen/varmepladen.

PRAKTISKE TIPS:

- “Less is more” når det drejer sig om Low 'n' slow madlavning med kul! Det er langt nemmere at tilføje kul end at fjerne varmt kul.
- Husk at lade varmen komme op på den anbefalede temperatur, før pizzastenen placeres.
- Rengør ikke pizzastenen i opvaskemaskine. Vi anbefaler at bruge en hård børste og varmt vand til at rengøre pizzastenen med.

OPSKRIFT // LOW 'N' SLOW

TEXAN BBQ PULLED PORK

Antal 6-8

Texas BBQ sauce

125 g røget stribet bacon, skåret ud i mindre stykker
160 g tomatketchup
140 g tomatpuré (koncentreret)
80 ml whiskey
50 ml Cabernet Sauvignon eddike
30 ml destilleret hvid eddike
4 tsk. Worcestershire sauce
1 spsk. sirup
¼ tsk. chilipulver
¼ tsk. spidskommen
1 spsk. brun farin
½ tsk. salt
Friskkværnet sort peber

Nakkefilet (Pork shoulder)

BBQ sauce
2 kg nakkefilet, udbenet og rullet
Ahorn røgflis

Til servering

Grøn sofrito
Brioche burgerboller, ristede
BBQ pulled pork
Knoldselleri og æbleremoulade

FREMGANGSMÅDE

Til BBQ-saucen steges baconstykkerne over lav/moderat varme, indtil fedtet løber fra. Tilføj nu de resterende ingredienser i en lille gryde og tilbered det over lav varme i en time. Stil 200 g BBQ-sauce til side til senere brug. Resten af saucen blandes med 250 ml vand.

Placer kødet i et ovnfast fad (som passer til de indvendige mål i 4K) og tildæk kødet med den fortyndede BBQ-sauce. Forvarm 4K-grillen ved at placere 300 g trækul ovenpå kulristen.

Tryk på Fast Flame Ignition (tændingsknappen). 10 minutter efter optændingsfasen fyldes vandbeholderen og begge støbejernsriste placeres i grillen, pizzastenen placeres på støbejernsristen og de rustfri stålrister placeres ovenpå.

Placer det ovnfaste fad øverst på grillristene og indsæt stegetermometret i kødets midte på den tykkeste del af stegen. Luk låget og lad kødet stege i 5 timer. Tilstræb at nå en rumtemperatur på 120-150 °C ved at fylde op med kul, cirka 70 g små stykker trækul.

Tilføj en spiseskefuld røgflis til det varme kul med 30-45 minutters interval. Så snart kernetemperaturen når op på 65 °C tildækkes fadet med stanniol. Når kernetemperaturen når 95 °C, fjernes fadet fra 4K og lad kødet køle af.

Når kødet er kølet nok til at håndtere, fjernes skindet og fedtet fra kødet. Brug to gaffer til at trække

Selleri og æbleremoulade

300 g selleri
1 stk. Granny Smith æble
35 ml fuldkornssennep
1 tsk. kapers, skyllet, duppet tør og finthakket
25 g cornichoner, finthakket
Saft fra 1 citron
2 tsk. bredbladet persille
4 kviste estragon (brug ikke stilken)
150 g mayonnaise
Salt og friskkværnet sort peber

Grøn sofrito

3 spsk. olivenolie
½ løg, skrællet og skåret i fine tern
3 hvidløgsfed, skrællet og finthakket
En knivspids røget salt
2 grønne peber, skåret i tern
1 grøn chili, finthakket
1 tsk. Chardonnay eddike
10 g korianderblade

kødet fra hinanden i strimler. Tilføj saft fra det ovnfaste fad og den gemte BBQ-sauce og bland det godt sammen. Stil det til side.

I mellemtiden laves remouladen. Skræl sellerien og æblet og brug et mandolinjern til at skære ud i fine skiver. Skær nu skiverne ud i fine strimler. Placer dem i en skål og tilføj sennep, kapers, cornichoner og citronsaft. Hak krydderurterne og bland dem ned i skålen. Rør mayonnaisen ned i blandingen og tilføj salt og peber. Stil skålen til side.

Lav en sofrito ved at opvarme olivenolie i en lille gryde. Lad hvidløg, løg og røget salt simre i 5 minutter ved moderat varme. Når løgene er blevet bløde tilføjes grøn peber og grøn chili, som skal simrer i yderligere 8 minutter. Tilføj eddike og fjern panden fra varmen. Lad blandingen køle helt ned, inden koriander hakkes og røres ned i blandingen. Juster krydderier efter smag.

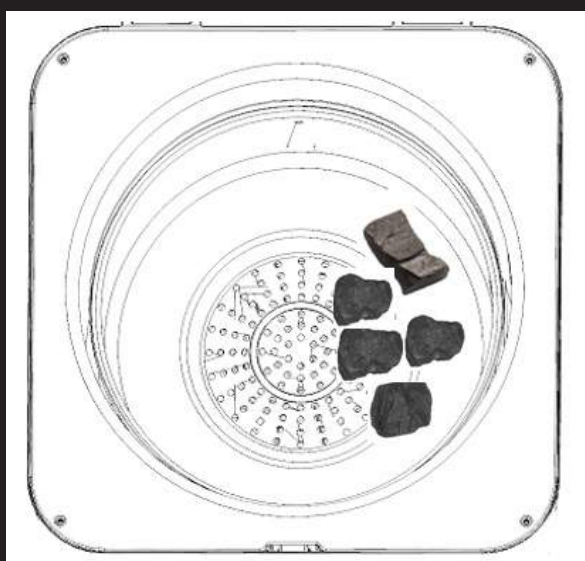
Ved servering fordeles sofritoen på bunden af den ristede brioche-bolle. Fyld nu pulled pork i bollen og top med remouladen. Læg øverste del af brioche-bollen på og maden er klar til servering.



Grillindstillinger og opskrift #2: Low 'n' slow - indirekte

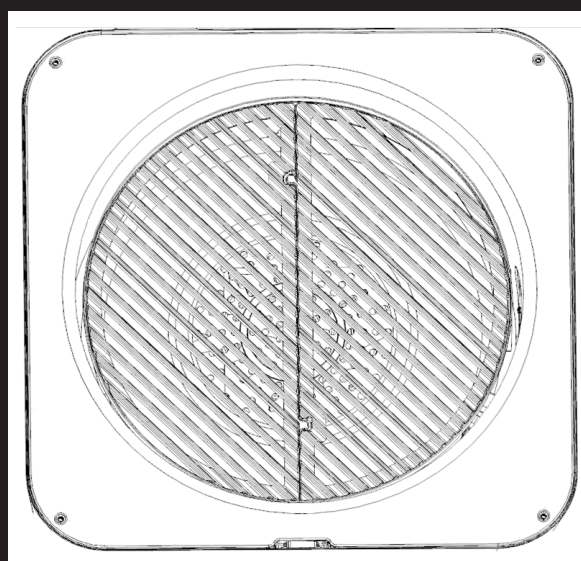
TEMPERATUR	90-130°C
LÅG	Lukket efter antændelse
ØVERSTE LUFTSPJÆLD	1-2
NEDERSTE LUFTSPJÆLD	1-2
KULMÆNGDE	300-500 g

Indstillinger for kul:



- Placer cirka 4-5 stykker trækul ovenpå kulristen.
- Efter optænding placeres trækullet i den side, der er tættest på påfyldningsåbningen (brug den medfølgende tang).

Indstillinger for grilloverflade:



- Trin 1:** Placer 2 x støbejernsriste ovenpå kulkammeret.
- Trin 2:** Placer 2 x høje rustfri stålriste ovenpå støbejernsristene (valgfrít).

PRAKTISKE TIPS:

- Oprethold temperaturen ved at tilføje den fornødne mængde trækul gennem påfyldningsåbningen.
- Placer kødet således, at trækullet ikke ligger direkte under det. Indirekte grill fungerer på den måde, at varmen stiger og langsomt trænger ind i kødet.
- For at øge nøjagtigheden på tilberedningstemperaturen, anbefaler vi at bruge et stegetermometer (P1 position) for at aflæse grillens temperatur.
- Forebyg at dit kød bliver tørt under tilberedningen ved at fylde vandbeholderen og placere den i grillen før tilberedning.

OPSKRIFT // INDIREKTE GRILL

MESQUITE BBQ BEEF BRISKET (OKSESPIDSBRYST)

Saltlage

80 g salt
Cirka 1 kg Brisket (Oksespidsbryst)
1 liter vand

Rub (krydderiblanding)

5 tsk. paprika (ikke røget)
1 ½ tsk. friskkværnet sort peber
½ tsk. hvidløgpulver
1 spsk. løgpulver
1 tsk. tørret oregano
2 tsk. spidskommen
1 tsk. koriander

Til tilberedningen af Brisket (Oksespidsbryst)

Saltet brisket (Oksespidsbryst)
5 tsk. rub (krydderiblanding)
Mesquite røgflis
200 ml hyldeblomst-eddike
(i en forstøver eller sprayflaske)



* Forhøjerristen på billedet er valgfrit tilbehør

FREM GANGSMÅDE

For at lave saltlage til kødet bringes 1 liter vand i kog. Fjern herefter vandet fra varmen. Pisk saltet i vandet, indtil det er helt opløst, og lad det herefter blive helt koldt. Kom kødet i lagen, dæk det til og stil på køl i 24 timer. Bland alle ingredienserne til din rub i en lille skål. Stil skålen til side. Inden tilberedning forvarmes grillen med 300 g trækul. Fyld vandbeholderen og placer den i grillen.

Tænd op i trækullene og placer dem i den ene side af 4K grillen efter optænding, ved at bruge den medfølgende tang. Placer én af støbejernsristene henover den side, hvor de varme kul ligger. Placer forhøjerristen eller en rustfri stålrist hen over den kolde side.

Fjern kødet fra saltlagen og dup den tør. Dæk alle sider af kødet med din rub og indsæt stegetermometret i midten af kødets tykkeste del. Placer kødet ovenpå forhøjerristen eller den rustfri stålrist i grillen. Tilføj 1 spsk. mesquite røgflis til de varme kul og spray kødet med hyldeblomst-eddiken.

Luk låget og fortsæt med at fylde op med mesquite røgflis og spray kødet med et 30-45 minutters interval. Hold rumtemperaturen på 90-110 °C og fyld op med kul fra påfyldningsåbningen på siden af grillen, når det er nødvendigt.

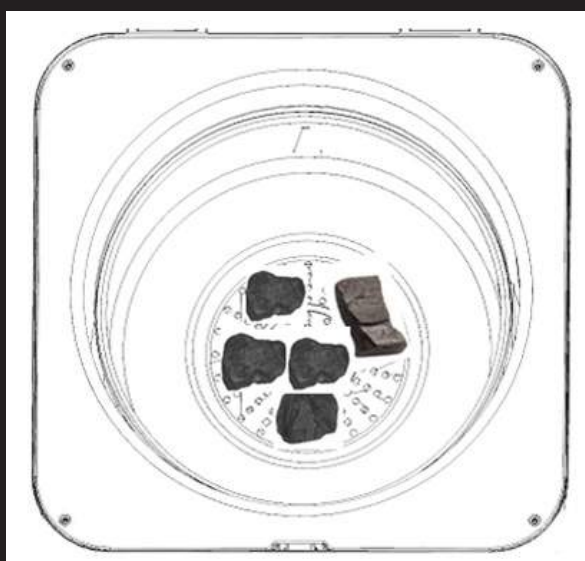
Efter cirka 4 timer bør kødets yderside have dannet en skorpe samt have opnået en kernetemperatur på 65 °C. Spray kødet godt med eddiken en sidste gang og dæk kødet til med stanniol. Lad kødet stege i yderligere 2 timer eller indtil kernetemperaturen kommer op på 75 °C.

Tag kødet af grillen og lad det hvile i 1 time inden servering.

Grillindstillinger og opskrift #3: Konvektionsvarme

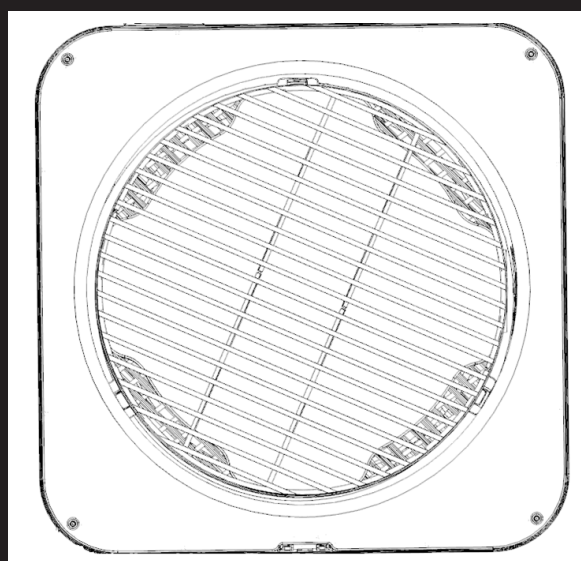
TEMPERATUR	180-220°C
LÅG	Lukket efter antændelse
ØVERSTE LUFTSPJÆLD	4-5
NEDERSTE LUFTSPJÆLD	4-5
KULMÆNGDE	500 g

Indstillinger for kul:



- Placer omkring 500 g (4-5 stykker) trækul ovenpå kulristen.
- Tilføj mere kul, efter behov, via påfyldningsåbningen på siden af grillen.

Indstillinger for grilloverflade:



- Trin 1:** Placer 2 x støbejernsriste ovenpå kulkammeret.
- Trin 2:** Placer pizzastenen/varmepladen direkte ovenpå støbejernsristene.
- Trin 3:** Placer 2 x rustfri stålriste over pizzastenen/varmepladen.

PRAKTISKE TIPS:

- Hvorfor bruge pizzastenen? Den vil fungere som varmeplade og forhindre undersiden af dit kød, fjerkræ eller fisk i at blive overstegt. Den direkte varme, som absorberes af pizzastenen, vil fordele varmen på en mere skånsom måde rundt i grillen.
- For at lette rengøringen kan pizzastenen med fordel pakkes ind i stanniol.
- Husk at lade varmen stige til den ønskede ovntemperatur, inden pizzastenen placeres.
- For at øge nøjagtigheden på tilberedningstemperaturen, anbefaler vi at bruge et stegetermometer (P1 position) for at aflæse grillens temperatur.
- Forebyg at dit kød bliver tørt under tilberedningen ved at fylde vandbeholderen og placere den i grillen før tilberedning.

OPSKRIFT // KONVEKTIONSVARME

KLASSISK SOUFFLE

Til 6 personer

Crème patisserie

60 ml sødmælk
4 tsk. piskefløde
1 vaniljestang
4 tsk. hvedemel
8 g sukker
½ tsk. majsmelet
1 æg (medium)
1 æggeblomme (medium)

Til at smøre formene

Usaltet blødgjort smør
Sukker

Souffléen

6 æggehvider
70 g sukker
Crème patisserie
Is eller cremebudding ved servering

FREMGANGSMÅDE

Til crème patisserie hældes mælk og fløde ned i en lille gryde. Flæk vaniljestangen og skrab vaniljekornene ud. Tilføj kornene og stængerne til mælken. Lad mælkeblandingen simre ved svag varme. Bland samtidigt hvedemel, sukker og majsmelet i en skål.

I en anden skål blandes æggeblommen og det hele æg sammen. Hæld halvdelen af æggeblandingen ned i mellemblandingen og rør det sammen for at lave en blød dej. Tilføj nu den anden halvdel af æggeblandingen og pisk, indtil blandingen er helt fri for klumper. Si den varme mælkeblending ned i æggeblandingen og pisk kontinuerligt.

Nu hældes hele blandingen tilbage i gryden og koges ved svag varme i 4-5 minutter imens melet og majsmelet opløses. Rør konstant i blandingen.

Når blandingen tykner, hældes den over i en skål og dækkes af husholdningsfilm for at forhindre, at der dannes skin på overfladen. Lad blandingen køle ned.

Smør indersiden og kanterne på 6 souffleskåle (ramekiner) med den bløde smør ved at bruge en bagepensel. Smørret skal pensles opad. Brug to spsk. sukker til at dække din souffleskål ved at vende og dreje skålen, indtil den er jævnt dækket med sukker. Hæld overskydende sukker ud af skålen og gentag proceduren ved de resterende souffleskåle. Opbevar dem et køligt sted for at undgå, at smørret smelter.

Forvarm 4K-grillen ved at placere 500 g trækul på kulristen og tryk på Fast Flame ignition. Når låget på grillen har stået åbent i 10 minutter, placeres pizzastenen på støbejernsristene og låget lukkes. Lad det nederste spjæld stå åbent og det øverste på indstilling 3. Lav souffléen imens grillen forvarmer.

Brug en køkkenmaskine til at piske æggehviderne. Når æggehviderne er luftige og hvide (efter cirka 3 minutter) piskes sukkeret forsigtigt i lidt ad gangen, så det bliver en blank og stiv masse.

Pisk en tredjedel af æggemassen sammen med den gemte crème patisserie, indtil blandingen er jævn. Fold nu forsigtigt den resterende æggemasse ned i din crème patisserie ad to omgange.

Fyld blandingen ned i dine 6 souffleskåle. Fyld dem til lige over kanten. Brug en paletkniv til at jævne overfladen ud. Brug dine (rene) tommelfingre til at tørre souffleskålens kanter af, så du sikrer dig, at de hæver ensartet.

Før souffleen placeres i grillen, tjekkes temperaturen, som bør være lige omkring 180 °C. Vær lidt hurtig, når du åbner grillens låg og placerer din soufflé på pizzastenen. Luk låget og tilbered desserten i 12 minutter.

Rumtemperaturen i grillen bør stige til 200 °C, hvilket vil resultere i en let karamellisering på souffléens top.

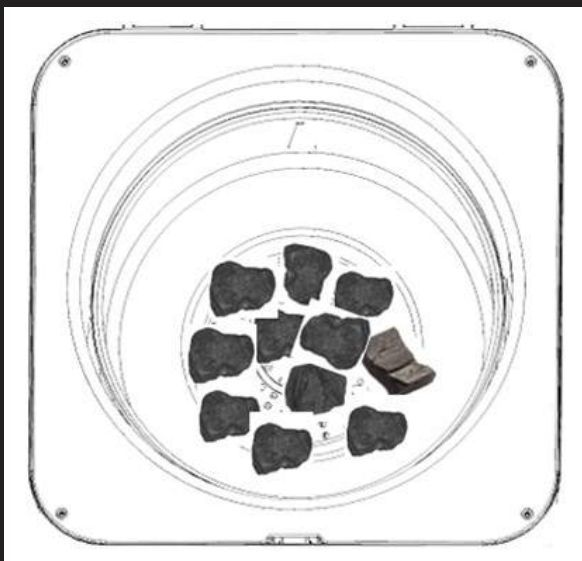
Tag forsigtigt skålene ud af grillen og nyd din soufflé sammen med is eller budding.



Grillindstillinger og opskrift #4: Direkte grill

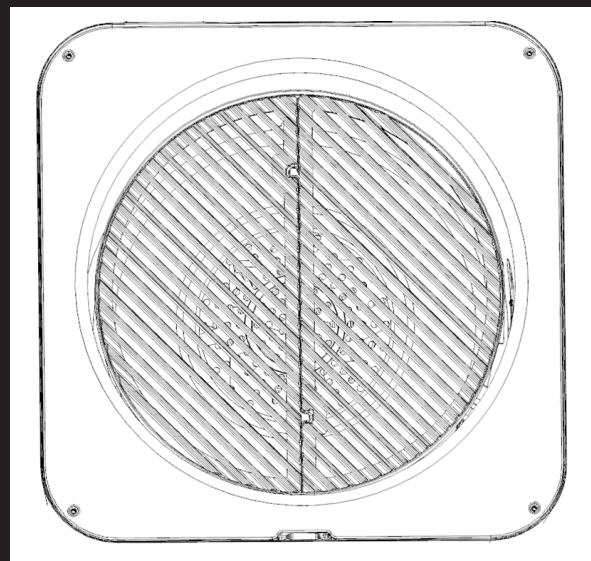
TEMPERATUR	250-320°C
LÅG	Åben eller lukket
ØVERSTE LUFTSPJÆLD	6
NEDERSTE LUFTSPJÆLD	6
KULMÆNGDE	1 kg

Indstillinger for kul:



- Placer omkring 1 kg trækul ovenpå kulristen (10-12 stykker).
- Tilføj den påkrævede mængde kul under madlavningen via påfyldningsåbningen på siden af grillen.

Indstillinger for grilloverflade:



- Trin 1:** Placer 2 x støbejernsriste ovenpå kulkammeret.
- Trin 2:** Placer et stegetermometer (P1) ovenpå støbejernsristene.
- Trin 3:** Luk låget efter 10-15 minutter for at forvarme ristene til en temperatur så tæt på 300 °C som muligt.

PRAKTISKE TIPS:

- Du kan sagtens sætte de rustfrie stålrister ovenpå støbejernsristene for at øge størrelsen på tilberedningsområdet. Ved at tilføje en rustfri stålrister, får du samtidig en plads til mad, som kræver tilberedning ved en lidt svagere varme.
- Vi anbefaler brug af stegetermometer (P1) for at holde øje med madens overflade.
- Steaks bør have stuetemperatur når de grilles og ristene bør olieres.
- Det anbefales altid at bruge varmeresistente grillhandsker, når der laves mad over varme kul.

OPSKRIFT // DIREKTE GRILL

PORTERHOUSE STEAK

Til 2 personer

2 x porterhouse steaks
Vindrukerneolie
Salt

FREM GANGSMÅDE

Forvarm 4K grillen ved at placere 1 kg trækul ovenpå kulristen i en pyramide. Tryk på Fast Flame Ignition og hold låget åbent i 10-15 minutter.

Placer støbejernsristene over de varme kul. Brug den tilhørende tang og fastgør stegetermometret (P1) til risten ved at bruge spydholderen.

Luk låget og fortsæt med at forvarme din 4K, og sigt efter at risten opnår en temperatur tæt på 300 °C før tilberedning påbegyndes. Tag dine steaks ud af køleskabet 30 minutter før tilberedning. Gnid kødet i lidt vindrukerneolie og krydr dem med salt

Placer det andet stegetermometer i midten af den tykkeste steak og svits kødet over de varme kul. Vend kødet hvert 20. sekund. Luk låget kortvarigt nogle få minutter, såfremt der er behov for ekstra varme. For medium gennemstegt, fjern kødet fra grillen, når kernetemperaturen kommer op på 46 °C og placer det på en kølig rist med et fad over.

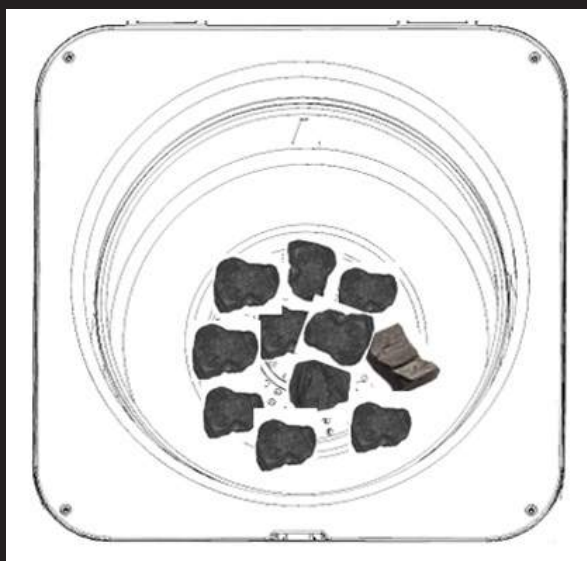
Lad kødet hvile, indtil det når en kernetemperatur på omkring 52 °C.



Grillindstillinger og opskrift #5: Pizza

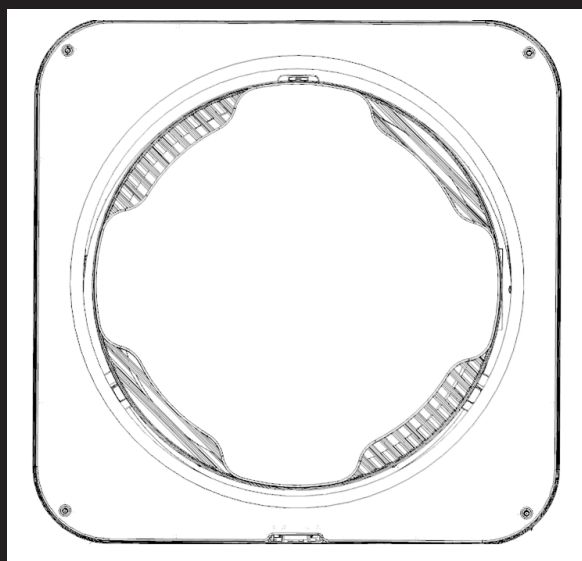
TEMPERATUR	320-350°C
LÅG	Lukket
ØVERSTE LUFTSPJÆLD	6
NEDERSTE LUFTSPJÆLD	6
KULMÆNGDE	1 kg

Indstillinger for kul:



- Placer omkring 1 kg trækul ovenpå kulristen (10-12 stykker).
- Tilføj den påkrævede mængde kul under madlavningen via påfyldningsåbningen på siden af grillen.

Indstillinger for grilloverflade:



- Trin 1:** Placer 2 x støbejernsriste ovenpå kulkammeret.
- Trin 2:** Placer de to rustfrie stålriste over støbejernsristene.
- Trin 3:** Placer pizzastenen ovenpå de rustfrie stålriste, **EFTER** 4K grillen er forvarmet til 280-300 °C.

PRAKTISKE TIPS:

- Undgå at overfylde kulkammeret med brændsel.
- Lad ikke grillens temperatur overstige maksimumtemperaturen på 420 °C, da dette vil ødelægge maden og muligvis forårsage produktskade.
- Brug altid varmeresistente grillhandsker, når grillen er i brug.
- Hvis pizzastenen placeres for tidligt, vil det forhindre varmen i at stige, hvilket resulterer i en forlænget tilberedningstid. Følg instruktionerne på næste side for vejledning om, hvornår pizzastenen skal placeres.

OPSKRIFT // BAGNING VED HØJ VARME / PIZZABAGNING

4K PIZZA

(dej til 5 pizzaer)

Den koldhævede dej (del1)

150 g fint mel
85 ml koldt vand
¼ tsk. maltekstrakt
3,5 g tørgær (en halv pose)
½ tsk. salt

Den koldhævede dej (del2)

350 g fint mel
½ tsk. maltekstrakt
195 ml koldt vand
7 g tørgær (en hel pose)
1 tsk. salt

1 x Margherita pizza

2 spsk. tomatsoauce
½ kugle buffalo mozzarella,
drænet natten over
Olivenolie
Parmesan, fintrevet
(Valgfri topping alt efter
smag og behag)

Semolina mel til håndtering af pizzaen

FREMGANGSMÅDE

Den koldhævede dej (del1)

Du skal bruge en køkkenmaskine. For at lave den koldhævede dej, hældes mel i en skål og en dejkrog klikkes på maskinen. Rør i melet ved lav hastighed. Bland maltekstrakt med 85 ml koldt vand i en lille skål. Når det er blandet godt sammen, hældes væsken ned i skålen med mel.

Rør i blandingen i 3 minutter, stop og dæk skålen til med husholdningsfilm og lad det stå ved stuetemperatur i 1 time.

Tilføj tørgær og salt til blandingen. Rør rundt ved medium-hastighed i 7 minutter. Læg nu dejen over i en ren skål og tildæk med husholdningsfilm. Stil dejen i køleskabet, og lad den hæve i 12 timer.

Den koldhævede dej (del2)

For at færdiggøre dejen hældes melet ned i en skål, som passer til køkkenmaskinen og hvor dejkrogen er tilkoblet.

Bland maltekstrakt med 195 ml koldt vand i en lille skål. Når det er godt blandet sammen, hældes væsken ned i skålen med mel. Rør i blandingen i 4 minutter, stop og dæk skålen til med husholdningsfilm og lad det stå ved stuetemperatur i 1 time.

Tilføj tørgær og salt til blandingen. Rør rundt ved medium hastighed i 4 minutter. Tilføj nu den koldhævede dej (del1) og rør det hele sammen i yderligere 4 minutter ved samme hastighed.

Tag dejen ud af skålen og opdel den i to kugleformede portioner. Placer kuglerne på en bageplade dækket med et stykke olieret husholdningsfilm. Der skal være en afstand på mindst 8 cm mellem hver kugle. Læg et stort stykke olieret husholdningsfilm hen over dejen, og lad den stå i 2 timer på et varmt sted for at hæve. Dejen hæver til dobbelt størrelse og vil se fugtig, lys og luftig ud. Stil den til side til senere.

Bagning

Når du er klar, forvarmes grillen ved at tilføre 1 kg trækul ovenpå kulristen.

Tryk på Fast Flame Ignition og lad låget stå åbent i de første 10 minutter for at hjælpe med optændingen. Luk låget efter 10 minutter og åbn både den øverste og nederste ventil helt. Forvarm grillen indtil temperaturen når op på 280-300 °C.

Herefter spredes de tændte trækul jævnt henover kulristen og der fyldes op med nyt trækul, så kulristen er jævnt dækket. Brug den tilhørende kultang og brug varmeresistente grillhandsker.

Placer støbejernsristen med de rustfrie stålrister og pizzastenen øverst. Placer stegetermometret (P1) ovenpå pizzastenen for at måle overfladen på stenens temperatur.

Luk låget og vent på at stegetermometret på pizzastenen når en temperatur på 320-350 °C. Skift mellem temperaturerne ved at trykke på temperaturikonet på 4K-grillen.

Når dejen har hvilet og er portionsopdelt, drysses lidt mel ud på et rent bord for at forme pizzaerne. Tryk dejen ud med fingerspidserne, i stedet for at bruge en kagerulle, for at få en mere luftig skorpe.

Fortsæt med at trykke og dreje, indtil en kant former sig. Herefter bruges håndfladerne til forsigtigt at trykke ned og strække dejen i modsatte retninger. Fortsæt indtil du når en jævn tykkelse på omkring 0,5 cm. Drys med let hånd en smule semolina på en pizzaspade og placer dejen ovenpå spaden (dette vil gøre det nemmere for dejen at slippe).

Fordel 2 spsk. tomatpuré på pizzaen i cirkulære bevægelser og fordel herefter din topping i et jævnt lag. Når pizzastenen har opnået en varme på 320-350 °C, skubbes pizzaen på plads på stenen og låget på grillen lukkes.

Efter 3 minutter kontrolleres, om pizzaen er klar, og om osten er smeltet. Luk låget og giv pizzaen en smule længere tid, hvis det er nødvendigt. Skorpen skal være let hævet og tomatpuréen boblende.

Hvis der skal bages flere pizzaer, sørg da først for at pizzastenen er forvarmet til korrekt temperatur med låget lukket, inden næste pizza bages.



**HAR DU BRUG FOR INSPIRATION?
ØNSKER DU EN UDFORDRING ELLER
BARE AT PRØVE NOGET NYT?**

**PÅ DE NÆSTE SIDER ER DER OPSKRIFTER TIL
DIREKTE GRILL (HELE RANGE) OG ROTISSERI (HUB & FUSION)**



everdure
by heston blumenthal



OPSKRIFT // DIREKTE GRILL

HESTONS CHEESEBURGER

Til 4 personer

50 g tomatketchup
75 g let mayonnaise
2 tsk. sennep (French's Classic Yellow mustard)
4 hakkebøffer
1 spsk. olivenolie
4 skiver ost
4 syltede agurker, flækket på langs
4 Brioche burgerboller
4 tomater, i skiver
1 lille løg, i tynde skiver
2 små hjertesalat, bladene skal plukkes

FREMGANGSMÅDE

Hæld ketchup, mayonnaise og sennep ned i en skål og bland det grundigt sammen. Stil skålen til side.

Tilsæt lidt olie til hver hakkebøf og læg dem på grillen. Vend dem hvert 15.-20. sekund, indtil de er gennemstegte. Kom en skive ost på bøffen, når du vender den for sidste gang, og lad osten smelte i omkring 15 sekunder. Placer burgerne på en kølig rist ovenpå en bakke. Lad dem stå lidt.

Placer de syltede agurker (skæresiden nedad) på grillen i omkring 90 sekunder, eller indtil de er færdiggrillet.

Ved servering placeres en hakkebøf med ost på den nederste halvdel af burgerbollen. Tilføj tomatskiver og løg, efterfulgt af hjertesalatblade, to flækkede syltede agurker og lidt sauce. Læg nu toppen af burgerbollerne på.



OPSKRIFT // DIREKTE GRILL

DEN ULTIMATIVE HOTDOG MED SPRØDE TYNDTSKÅRNE POMMES FRITES

Til 4 personer

Til kimchi:

1 kinakål
30 g fint salt
1 fed hvidløg, skræillet og finthakket
10 g ingefær, skræillet og finthakket
1 rød chili
50 g forårsløg, i skiver
40 g koreansk chilipulver
¼ tsk. fiskesauce
40 g honning

Til kimchi-mayonnaise

100 g kimchi
25 g japansk (Kewpie) mayonnaise

Til de sprøde tyndtskårne pomes frites

1 kartoffel
Olie (til stegning)
En knivspids fint salt

Til de sprøde skalotteløg

100 g skalotteløg
2 spsk. majsmelet
Olie (til stegning)

Til at samle din hot dog

4 grillede pølser (hot, spicy)
4 Brioche hotdogbrød
30 g kimchi mayonnaise til hver hotdog
15 g sprøde pomes frites til hver hotdog
5 g sprøde løg til hver hotdog

FREMGANGSMÅDE

For at lave din kimchi, skal kålen deles i kvarte og gnides med salt mellem hvert blad. Placer skålen i køleskabet i et par timer, indtil bladene begynder at hænge lidt – bladene skal bøje uden at knække. Bland den hakkede ingefær og hvidløg med det snittede chili og forårsløgene og tilføj fiskesauce, honning og chilipulver. Skyl forsigtigt kålen med koldt vand og gnid alle kålbladene ind i chiliblandingen. Placer omhyggeligt hvert blad i en beholder og tildæk med husholdningsfilm. Lad kålen fermentere i 1 uge ved stuetemperatur. Det kan opbevares i op til 1 måned. Når kålen er fermenteret, skæres den i tynde strimler og blandes med den japanske (Kewpie) mayonnaise.

For at lave pomfritterne vaskes først kartoflerne, og herefter rives de på mandolinjern ved at bruge julienne-jernet til 2 mm brede stykker. Varm olien op til 140 °C og steg pomfritterne, indtil de er gyldne og sprøde. Tag kartoflerne op, lad dem dræne på en rist og krydr dem med salt.

Skær løgene i tynde ringe. Tilføj majsmelet for at give løgene en tynd belægning. Varm olien op til 160 °C og steg løgene, indtil de er sprøde. Fjern løgene og dræn dem på noget køkkenrulle. Stil dem til side.

Varm grillen op og grill dine hotdogpølser, indtil de er færdige. Tag dem herefter af. Rist dine briocheboller let på grillen. Placer noget kimchimayonnaise i bunden af bollen og læg herefter hotdogpølsen ovenpå.

Top din hotdog med lidt mere mayonnaise, de sprøde løg og pomfritterne.



OPSKRIFT // DIREKTE GRILL - ROTISSERI (HUB & FUSION)

CHICKEN SOUVLAKI

Til 12 personer

Til fladbrød (12 stk)

3 g tørgær
450 hvedemel (glutenrigt)
150 g yoghurt
1 stort æg
150 g sødmælk
10 g salt

Som afslutning

Færdigstegt kød, skåret i tern
Fladbrød – se opskrift
60 g urtepastas
Syltet kål
Hvidløgsmayonnaise
Sriracha, til servering
Lime, skåret i halve
Salt

For at marinere kyllingelårene

2 kg kyllingelår, uden ben og skin
30 g basilikum
1 spsk. persille
1 spsk. mint
2 lime, kun citronskal
160 g olivenolie
2 fed hvidløg, skrællet
Salt
Friskkværnet sort peber

Til hvidløgsmayonnaisen

3 fed hvidløg, uskrællet
1 tsk. vindrukerneolie
2 tsk. Hellman's mayonnaise
Salt

Til den syltede kål

120 g rødkål, skåret i tynde strimler
20 g sukker
60 g lys eddike
Salt

FREM GANGSMÅDE

Til fladbrød (12 stk)

Bland tørgæren med en spiseskefuld lunkent vand, og stil det til side i 5 minutter. Bland mel, yoghurt, æg, den opløste tørgær og mælk ned i en skål og brug en køkkenmaskine med dejkroge til at røre i blandingen i 3 minutter ved lav hastighed, indtil dejen er ensartet. Lad den hvile i 10 minutter, og tilføj herefter salt. Rør i dejen i yderligere 5 minutter på medium hastighed, indtil dejen er jævn.

Fordel dejen i 12 lige store kugler, og placer dem på en olieret rist. Dæk risten med et stykke olieret husholdningsfilm, og lad det stå til hævn i 2,5 time et varmt sted (24-25 °C), indtil dejen er hævet til dobbelt størrelse.

Forvarm i mellemtiden grillen med pizzastenen og forsøg at opnå en temperatur på 300 °C. Med olie på hænderne rulles nu forsigtigt hver dejkugle helt runde og med en tykkelse på omkring 1 cm. Placer dem på pizzastenen og tilbered dem i 3-5 minutter. Vend dem herefter og tilbered dem i yderligere et minut.

Marinerede kyllingelår

Del kyllingelårene i halve og skær dem i tern. Stil dem til side i en skål.

Bland urterne, limeskallen og olivenolien sammen til en pasta. Stil 60 g af urtepastas til side, indtil serverings-tids-punktet. Brug en kniv til at knuse dine hvidløgsfed, og bland feddene ned i den resterende urtepastas.

Tilføj marinaden til kyllingekødet og placer det i køleskabet i minimum 12 timer. Smid ikke dine lime ud, efter skallen er revet af. Skær dem i halve og gem dem.

Varm din Hub eller Fusion op. Placer spyddet på Cliplock-gafflen og en af de halve limefrugter (uden skræl). Krydr det marinerede kyllingekød med salt og peber og sæt ét stykke kød på ad gangen. Sørg for at kødet sidder så jævnt på spyddet som muligt, så du opnår en jævn stegeskorpe på alle sider. Brug Cliplock-gafflerne til at holde på kødet, når det hele er sat fast på spyddet.

Når kullene er klar, placeres spyddet på indstilling 2 og påbegynder rotation. Overvåg varmen – og tilføj kul, når det er nødvendigt. Det er vigtigt at bevare en overfladetemperatur på omkring 100 °C. Lad retten opnå en kerntemperatur på 65 °C og juster herefter til indstilling 1 for at brune kødet.

Fjern spyddet og lad kødet hvile i 10 minutter. Gem den tilberedte halve limefrugt til dressingen.

For at lave hvidløgsmayonnaisen placeres vindrukerneolie og hvidløg på et stykke stanniol. Pak stanniolen tæt omkring hvidløgene og placer stanniolpakken på grillens hjørne, hvor varmen er lav (mindre end 140 °C).

Tilbered hvidløgene, indtil de er bløde og gyldne. Fjern dem herefter fra grillen og klem de bagte hvidløg ud af skallen og ned i en skål. Tilføj mayonnaisen og rør godt rundt. Krydr mayonnaisen og stil den til side.

Lav den syltede kål ved at blande eddike og sukker i en lille gryde. Varm op, indtil sukkeret er helt opløst. Lad det køle af og tilføj herefter kålen. Lad kålen ligge i blandingen i mindst 2 timer. Krydr efter behag.

Til sidst bredes de tilberedte kyllingestykker ud på dit fladbrød. Brug en ske til at fordele din urtepaste henover og afslut med syltet kål. Server med hvidløgsmayonnaisen og chilisaucen. Krydr med salt og klem saft ud af den stegte lime.



