

Guide til madlavning på dit Aduro udekøkken



På de følgende sider kan du finde forskellige tips og opskrifter til madlavning på din Aduro kuglegasgrill. Grillens patenterede tragsystem muliggør, at du kan tilberede alle former for mad på denne grill - lige fra bøffer, seafood til pizzaer og wokmad. Det er kun fantasien der sætter grænserne for, hvad denne grill kan bruges til.

Har du udviklet en genial grillopskrift på din Aduro gasgrill, så hører vi gerne fra dig?! Send en mail til info@aduro.dk og mærk den "Grillopskrift".

God fornøjelse!

Lækre hjemmelavede pizzaer

Den færdige pizzadej rulles ud i ønsket størrelse og fyldet ligges på. Vi anbefaler, at du først smører tomatsaucen ud, placerer den revne ost og til sidst fyldet. Herefter er du klar til bagning.

Placer den store tragt i krater-position og tænd herefter grillen på max varme på begge brændere. Placer pizzaen på pizzaplade og bag pizzaen i 8-10 minutter under låg eller til osten er gylden.



Krater-position



Låg



Max varme



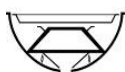
Stegetid 8-10 min



Pizzaplade

Marinerede rejer

Rejerne marineres efter eget ønske og placeres i gourmetpanden. Placer den store tragt i vulkan-position og tænd herefter grillen på max varme på begge brændere. Placer gourmetpladen på tragten (uden rist) og steg rejerne i ca. 10 minutter uden låg. Under stegning vendes rejerne løbende.



Vulkan-position



Max varme



Universalpande



Stegetid ca. 10 min

Torskefileter svøbt i bacon med lækker mangochutney

Torskefileterne skæres i tynde stykker og svøbes i bacon. Placer den store tragt i krater-position og tænd herefter grillen på medium varme på begge brændere. Fiskestykkerne placeres rundt i kanten på risten, så fisken bliver bagt og bacon sprødt. Torskefileterne er færdige, når baconen er sprød på alle sider. Husk låg.



Imens fisken bliver tilberedt blander du to spiseskefulde mangochutney med et bæger creme fraiche (ca. 200 gr.). Dippen smages til med chutney til den har den ønskede smag.

Bemærk: til denne ret kan du også anvende andre fiske med fast hvidt kød.



Krater-position



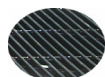
Låg



Medium varme



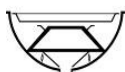
Stegetid 8-10 min



Rist

Steaks og andre små stykker kød

Kødet krydres/marineres efter eget ønske. Placer den store tragt i vulkan-position og tænd herefter grillen på max varme på begge brændere. Kødet placeres i midten på risten og steges uden låg. Halvvejs i stegningen vendes bøfferne.



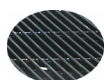
Vulkan-position



Max varme



Stegetid ca. 10 min



Rist

Store stykker kød som fx en hel kylling eller culottesteg

Kødet pudses og krydres/marineres efter eget ønske. Placer den store tragt i krater-position og tænd herefter grillen på max varme. Hvis du ønsker at langtidsstege kødet skal blussene stå på svag varme ellers ved 180-200 grader. Husk låg og stegetermometer, så du kan se, hvornår stegen har den rette temperatur. Stegetiden afhænger af kødets størrelse, tykkelse og hvor meget du ønsker det stegt m.v. Lad stegen hvile inden servering.



Krater-position



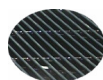
Låg



Medium varme



Stegetid varierer



Rist

Temperatur-tabel for kød

Anbefalede centrumtemperaturer – brug stegetermometer

Oksekød

	Rød	Rosa	Gennemstegt
Stegt okse	55-60 grader	60-65 grader	65-71 grader
Stegt kalv	58-60 grader	60-65 grader	65-71 grader

Lammekød

	Rosa	Gennemstegt
Lammekølle	70 grader	77 grader

Fjerkræ

Kylling (hel)	80 grader
Kalkun	85 grader

Svinekød

Svinekam	65-90 grader
Nakkekam og nakkefilet	75-90 grader
Skinkeculotte	65-70 grader
Skinkesteg	65-90 grader
Flæskesteg med svær	80-85 grader
Svinemørbrad	62-65 grader

Tips til brug af din grill

1) Forvarm grillen

Forvarm grillen i ca. 3 minutter med begge brændere på fuldt blus. Dette er vigtigt for at brænde alle madrester af risten. Brug en messinggrillbørste til at gøre risten ren. Det er alfa omega at risten er varm for at opnå et godt resultat.

2) Brug olie på maden

For at maden ikke sætter sig fast på risten, er det godt at pensle maden med lidt olie – ikke risten.

3) Indirekte og direkte varme

Vær opmærksom på hvilken tilberedningsmetode der er den optimale. Den direkte metode – også kaldet vulkan-position – er velegnet til blandt andet kød og grøntsager der skal grilles i under 25 minutter. Husk at mange grøntsager er velegnet til grillen blandt andre auberginer, majscolber, asparges, champignons og løg. Ved denne metode er det ikke altid nødvendigt at bruge låget. Den indirekte metode – også kaldet krater-position – er velegnet til større stykker kød og bagning. Her bruges låget.



4) Gasflaske

Generelt er det en god ide at slukke gasflasken inden du slukker på selve grillen, idet du får brændt gassen der sidder i slangen væk.

5) Drypbakke under grill

Hvis du sørger for at holde rist, tragt og drypbakke ren, kan de opsamlede safter fra kødet bruges som fond til en lækker sauce.

6) Tilbehør

For at få det optimale ud af din grill anbefaler vi at købe gourmetsettet, som sælges som ekstra udstyr til din Aduro-gasgrill. Gourmetsettet består af en universalpande og en pizzaplane.