

Indbagt marsbar



4 Mars bar
4 stykker butterdej
Et pisket æg til pensling

Tø butterdejsstykkerne op og rul dem forsigtigt lidt tyndere på et melstrøget bord et ad gangen. Pak hver enkelt Mars bar ind i et stykke butterdej og pensl kanterne med æg, så de lukker tæt sammen. Læg dem med sammenføjnngen nedad og pensl oversiden med æg.

Læg en bagesten på den varme grill og læg Mars barrene derpå. Brug et stykke bagepapir, da Mars barrene nemt flyder ud.

Grill Mars barrene i ca. 10-15 min. ved omkring 225°C til butterdejen er puffet op og blevet gylden. Flyt dem forsigtigt med en palet, da den flydende chokolade og karamel er meget varm.

De indbagte Mars bars serveres som de er eller med vanille is til.



Roteret marsbar



- 1 ananas
- 200g rørsukker eller honning
- 2 dl vand
- ½ dl mørk rom

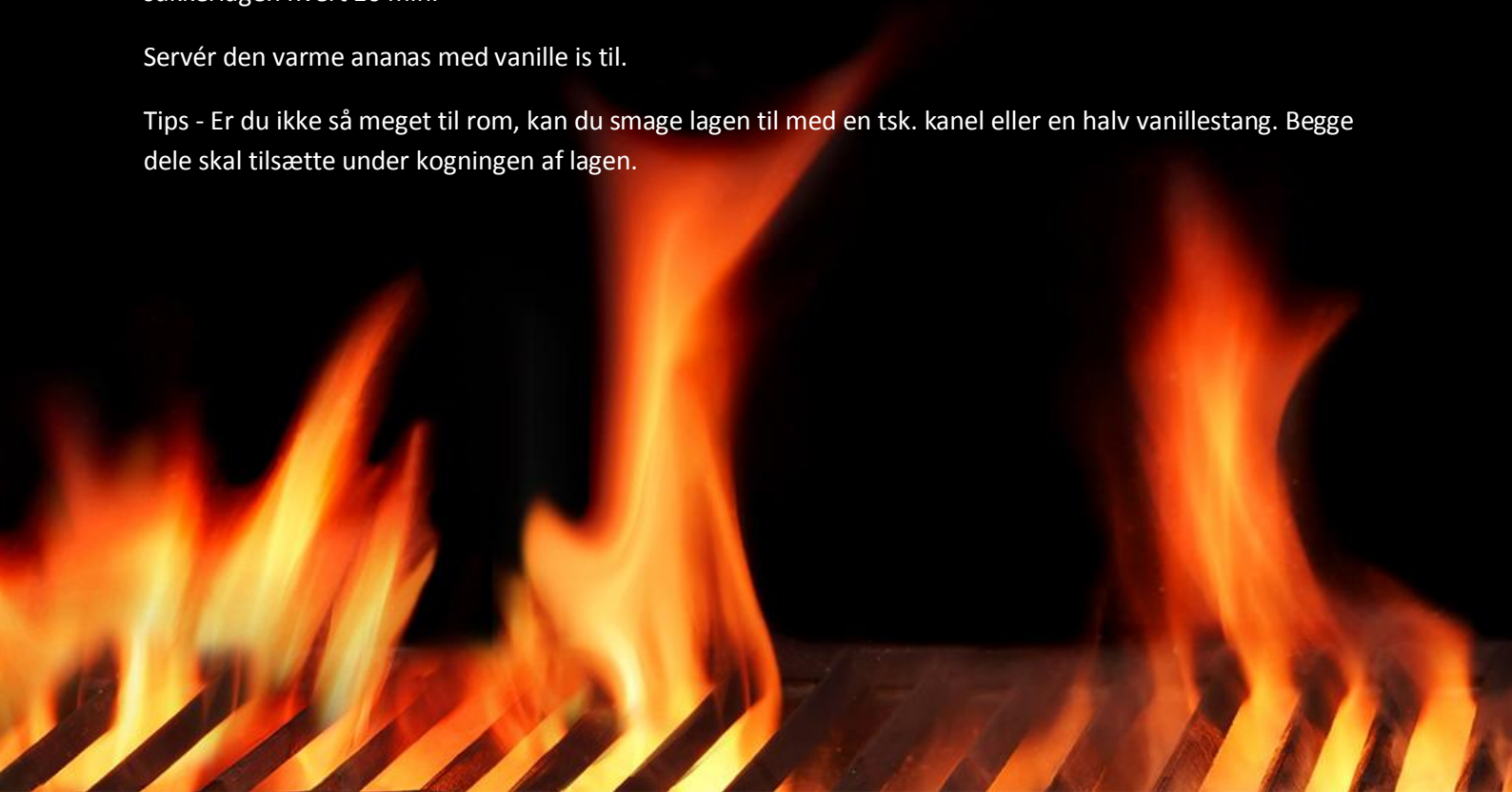
Bland rørsukker/honning, vand og rom og lad det koge 5-7 min indtil sukkeret er opløst og det er tyknet lidt.

Skær bund og top af ananassen og skær derefter skallen af. Pres forsigtigt rotisseri-spyddet igennem og fastgør ananassen med rotisseri-gaflerne.

Sæt spyddet med ananassen på rotisseriet og grill ved indirekte varme ananassen i 45-60 min. Pensl med sukkerlagen hvert 10 min.

Servér den varme ananas med vanille is til.

Tips - Er du ikke så meget til rom, kan du smage lagen til med en tsk. kanel eller en halv vanillestang. Begge dele skal tilsætte under kogningen af lagen.



Røget brie



En brie eller camembert, 10-12 cm rund og ikke et trekantet stykke

Flydende honning

Valnødder

Godt flutes

Evt. lidt vindruer

På eftervarmen af grillen eller en nytændt grill med ikke alt for mange kul/fut i, ca. 150-170 grader ryges osten.

Er grillen varmere bliver osten for flydende for hurtigt og får ikke nok røgsmag.

Læg osten indirekte og læg en mindre håndfuld rygeflis på de tændte briketter. Bund og topspjæld skal begge stå åbne.

Osten røges 5-10 min, til den får den konsisten du ønsker. Skal de bare være lun og blød eller mere flydende? Det mærkes ved at tage forsigtigt om den og mærke, hvor meget den giver efter.

Jo højere varmen er, jo mere tager osten smag af røgen.

Når osten er færdig flyttes den forsigtig med fingren eller en palet. Den pyntes med nødder og overhældes med honning. Skal det rigtig være godt, varmes honning lidt i en gryde med nødderne i, så bliver den mere flydende og glacere osten bedre

Serveres med godt brød til, enten som snack eller dessert efter en god grillmiddag. Velbekomme

Kæmpeburger



1 æg
2 tsk. Salt
1 pk gær
5 dl lunkent vand
4 spsk. olie
Ca. 800g hvedemel

2 kg hakket oksekød
4 æg
4 spsk. olie
4 spsk. sød chili sauce
Salt og Peber

4-5 store tomater i skiver
1 agurk i skiver på skrå
1 salathoved, plukket og skyllet
God ketchup - jeg foretrækker Holms familieketchup klassisk
1 dl mayonnaise rørt med tomatpesto (jeg bruger pose mayonnaise og Spize cremet tomat pesto)

Start med at bage burgerbollen. Rør gæren ud i det lunkne vand, tilsæt olie, salt og æg. Tilsæt melet lidt ad gangen og hold lidt tilbage, så dejen ikke bliver tør. Ælt dejen et par minutter og lad den hæve tildækket ½ time. Slå dejen ned og rul den ud til en cirkel på ca. 35 cm. Flyt dejen til et stykke tilklippet bagepapir, der passer til din bagesten og lad den efterhæve 20 min. Pensl den med æg eller mælk og drys evt. med sesam.

Bag burgerbollen indirekte på grillen på en bagesten ca. 20-25 min til den er gylden og lyder hul, når du banker let på den. Lad den køle af.

Rør burgerfarsen til den hænger sammen. Bred farsen ud på et stykke bagepapir, hvorpå du har tegnet en cirkel lidt større end din burgerbolle. Krydr den med salt og pebet og evt. lidt bbq krydderi.

Nu kommer det lidt tricky at få hamburgeren over grillristen og senere vendt. Du skal bruge to riste eller en rist og en bageplade. Træk burgeren over på en rist/bageplade vha. bagepapiret og gå ud til grillen. Sæt pladen/risten på et bord, læg den anden grillrist ovenpå, hold dem god sammen og vend dem hurtigt. Brug handsker.

Sørg for at grillkullene ligger jævnt fordelt og grill nu burgeren over direkte varme i ca. 10 min på den ene side. Vendt burgeren ved at tage risten af varmen, lægge en anden rist ovenpå. Holde dem godt sammen og vende dem hurtigt, så burgeren ikke glider ud. Husk handsker.

Grill nu burgeren 10 min på den anden side. Tag så risten af varmen og tag burgeren af med en pizzaspade eller vend den over på et fad. Husk handsker.

Flæk burgerbollen og rist den kort på begge sider, så den bliver lun. Smør den med tomatmayonnaisen, læg salatblade på og tomatskiver. Læg hamburgeren på og slut af med ketchup og agurk og toppen af bollen. Variér med rå løg i skiver, ristede løg eller bacon. Kun fantasien sætter grænser.

Serveres skåret i lagkagestykker, gerne med grill fritter til.

