



Hasan Agrali grilltipsar. Foto: Ida Lindkvist

Grilla med Hasan

Publicerad: 1 juli 2015

Författare: Ida Lindkvist

Sommaren verkar smyga sig på och ute doften av grillat ligger som en dimma över kommunen. Tidigare i somras berättade grillexperten Daniel Olsson, Mästers Kök, om hur man får sin köttbit att nå perfektion, samt delade med sig av ett favoritrecept. Den här gången får kolgrillaren Hasan Agrali, restaurang Gencos ägare, ge några väl valda tips innan lammet slängs på gallret.

För många är grillat lika med sommar, så även för Hasan Agrali, som tycker att det är något alldeles särskilt med den rökiga smaken som uppstår. Kanske är det just därför som det grillas året om på hans restaurang Gencos.

– Grillat är sommar, det är sommar här på Gencos även på vintern när vi grillar på ordentligt. Här grillar vi allt, all mat är grillad, till och med kycklingen i caesarsalladen, säger Hasan.

På deras meny finns alltifrån lamm och kyckling till kött och hamburgare, och Hasan berättar några av grundreglerna för allt grillat kött:

- Oavsett vad man grillar ska man marinera någon dag innan, sedan är det rumstempererat kött som gäller för att få det bästa och saftigaste köttet. Allt kött ska ha samma temperatur, det är inte bra om en är varm och en är kall. Sedan behöver det grillas olika länge, beroende på att det är olika tjockt.

Ska man ge sig på att grilla ett gott stycke lamm på bästa sätt behöver man framförallt tid, det är ingenting som görs i en handvändning om man vill ha smaskigt resultat.

- Man marinerar lammet och grillar det sedan en liten stund för att få lite färg. Lägg det sedan i en form och täck över med folie och låt lammet stå några timmar i ugnen på låg, låg temp. Då får man det bästa, saftigaste köttet av lamm. Alla gör på olika sätt, men så tycker jag att det blir bäst, tipsar Hasan.

Är man sedan sugen att variera sig en aning i köttjungeln och istället grilla fisk, såsom lax, gäller en enkel marinerings och sedan grilla det lätt. Dock är det en sak som är viktig att tänka på när man grillar fisk och ska krydda, Hasan fortsätter:

- Salta aldrig på fisken, det är vätskedrivande och då blir laxen torr!

En välsmakande, saftig hamburgare kan också kittla gott i smaklökarna. Hasan har grillat både en och två hamburgare, och varje vecka serverar restaurangen omkring 700 burgare, och menar att det är viktigt att tänka på smaken på burgaren då det är den som i slutändan avgör allt.

- Hur det ska grillas beror på vad man har för kött och ingredienser. Man kan grilla burgaren snabbt och flytta det till en lägre temperatur. Jag har mycket saft i mina burgare, och när saften kommer in i brödet blir det också väldigt saftigt.

- Vi märker att det mest populära just nu är våra burgare, det är en trend det här med hemgjorda burgare.

Tillbehör till hamburgaren varierar och går att anpassa precis efter egen önskan och smak.

- Vi har Kanackasburgare, det är tre olika burgare till en person, och de olika smakerna barbecue, coleslaw och bearnaise. Coleslaw är ett måste till burgaren, och så pommes eller klyftpotatis, avslutar Hasan.

Källa: [LindeNytt.com](https://lindenytt.com)

<https://lindenytt.com/nyheter/grilla-med-hasan/>