



Grillmästare Daniel Olsson delar med sig av sina bästa grilltips. Foto: Ida Lindkvist

Grillmästare grillas på sina bästa tips inför säsongen

Publicerad: 3 juni 2015

Författare: Ida Lindkvist

Grillsäsongen har redan dragit igång och det är väl få saker som smakar lika gott som riktigt bra grillat kött, grönsaker eller vad man nu föredrar. Men visst är det förtretligt när den där flintasteken på ett par minuter förvandlas till en kolbit, eller den där fina entrecoten som blev seg och utan tillstymmelse till någon smak av den lyxiga marinaden. Daniel Olsson, vid Mästers Kök, är grillmästare och delar nu med sig av sina bästa och mest grundläggande tips för en lyckad grillning.

Daniel Olsson har redan dragit igång grillen och på gallret ligger entrecote, rödlök och rökt fläsk och gottar sig. Sedan 20 år tillbaka i tiden titulerar sig Daniel som grillmästare. Han vet hur kött ska grillas, både mindre bitar men också helstekt. – Vi grillar mycket helstekt med fokus på vildsvin. Det är inte så lätt för gemene man att grilla helstekt, säger Daniel.

I och med sin långa erfarenhet av grillning har Daniel hunnit samla på sig många tips för den perfekta grillningen. Först och främst ska man tända grillen i god tid och planera sin grilltid. Det är också bra om man låter tändvätskan suga in ordentligt.

– Vänta till kolen är grå och har en jämn glöd. Blanda gärna lite kol bland briketterna, tipsar Daniel och fortsätter:

– Låt köttet få grillyta på bägge sidor. Ha inte gallret för nära glöden. Tålamod är grillarens bästa vän! Det får inte gå för fort. Saften ska stanna kvar inne i köttet, köttet ska komma upp i rätt kärntemperatur för att behålla saftigheten. Det är grunderna.

Beroende hur man vill ha sitt kött tillagat har Daniel en tumregel.

Vill man ha Rare kan man känna på kinden och jämföra, det ska kännas likadant.

Medium, då känner man på hakan.

Well Done motsvarar pannans konsistens.

Vill man att det grillade ska få en rökig smak så lägger man in fuktat alspån eller enris i glöden. Har man en klotgrill är det till fördel att stänga locket och minimera spjällen för att få ännu mer röksmak.

– Det fungerar perfekt på fisk, säger Daniel.

En blomflaska med vatten bredvid grillen är också bra att ha.

– Då kan man spruta lite om det blir eld. Men man får spruta försiktigt så det inte skvätter aska.

Det är även förberedelser innan grillen startas som ska göras. Köttet vill gärna dra åt sig marinaden åtminstone ett dygn innan det läggs på grillen.

– Marinerar man med olja så är det bra om man torkar bort det innan så det inte börjar brinna. Och ha gärna något syrligt i marinaden; vin, citron eller vinäger, säger Daniel.

Daniels rödvinsmarinerade entrecote med rökt fläsk och grillad rödlök

Till marinaden behövs lika delar rödvin och olja. Salt och peppar efter behag. Låt entrecoten ligga i marinaden i minst ett dygn, köttet ska suga åt sig rödvinet.

Grilla rödlök och rökt fläsk i tjocka skivor.

Det här serveras med en fransk potatissallad, innehållande färskpotatis, vitvinsvinäger, färsk persilja, gräslök, honung, en skvätt olivolja, en skvätt rapsolja, rödlök och en lagom nypa salt.



- Det här är mitt tips på sommarens godaste mat!, konstaterar Daniel.

Daniel och kollegan Mathias Säterås tillägger att de gärna hjälper till med tips samt grillar på sommarens grillfester.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/grillmastare-grillas-pa-sina-basta-tips-infor-sasongen/>