

SUURI SUOMALAINEN 

# GRILLI KIRJA

SARI JA PATRIK SPÅRA

Kirjan grilliherkut on grillattu keraamisella sekä tavallisella hiiligrillillä.

#### Miksi päädyimme hiiligrilliin?

Hiiligrillin autenttisen maun takia. Grillatessa ei ole kiire, vaan ruoanlaitto saa viedä aikaa. Grillatessa on turha hosua. Kannattaa ottaa rennosti ja nauttia tekemisestä ja savun tuok-  
susta. Anna aikaa grillattavalle ja opi. Grillimestariksi ei tulla kiirellä ja pelkästään kirjaa  
lukemalla, vaan rauhassa tekemällä. Hyvät ja laadukkaat raaka-aineet grillatessa on tär-keitä,  
niin kuin muussakin ruoanlaitossa. Virheistä oppii ja kuten joku viisas meille kerran lausui, ”  
Hyvin harvoin ruoasta kuitenkaan tulee syömäkelvotonta, jos raaka-aineet ovat hyvät. “

Lisäksi hieman korkeammat lämpötilat grillatessa keraamisella grillillä ei haittaa, sillä keraa-  
minen grilli ei kuivata samalla tavoin grillattavaa tuotetta, kuin tavallisella pallogrillillä tai  
kaasugrillillä grillattaessa. Lämpö on kovissakin asteissa lempeämpi.  
Hiiligrillin ja valurautaritilän yhdistelmä on meidän makuumme täydellinen. Muista kui-  
ten-kin, jos grillaat valurautaritilällä on lämmön mieluusti pysyttävä alle 220 asteessa, sillä  
va-luraudan tuoma upea maku kärsii korkeammista lämpötiloista.

#### Huom!

Joissain kuvissa missä liekit nuolevat ruokaa, on otettu pelkästään kirjan kuvia varten  
show-hengessä. Tämä ei ole siis oikea tapa grillata.  
Anna lämmön ja hiilien tehdä työ!

---

---

#### Readme.fi

Korkeavuorenkatu 37  
00130 Helsinki

A Bonnier Group Company

Asiakaspalvelu: palvelu@readme.fi  
Lue lisää Readme.fi-kirjoista [www.readme.fi](http://www.readme.fi)

Kannen kuva: Patrik Spåra

Taitto: Nea Ivars/Graafinen suunnittelu GoMedia Oy

Copyright © Sari ja Patrik Spåra ja Readme.fi 2016

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän julkaisun tai sen osan jäljentäminen ilman tekijän kirjallista lupaa  
painamalla, monistamalla, äänittämällä tai muulla tavoin on tekijänoikeuslain mukaisesti kielletty.

ISBN

Painopaikka Bookwell Oy, Porvoo 2016



SARI JA PATRIK SPÅRA

readme.fi



Grillauksen salat  
paljastuu



Pääse pintaa syvemmälle

# Sisällysluettelo

110 RESEPTIÄ

JOHDANTO.....  
GRILLAUksen PERUSTEET .....

## KANA

GOCHUJANG KANA KOREALAISITTAIN MAUSTETTUNA ....  
VIETNAMNAM WINGS.....  
KOOKOSKANAVARTAA.....  
POLLO ALLA DIAVOLA.....  
BEER CAN CHICKEN.....  
GRILLATTU KANA.....  
KANA GOES MARROCCO.....  
CHICKEN WINGS GOES KOREA.....  
KANAN SIIVET VIETNAMILAISITTAIN.....  
KEY WEST KANA.....  
STICKY WINGS.....  
LIME-KORIANTERI KANAVARTAA.....

## KALA

KUNINKAALLISET KATKARAVUT.....  
KUNINGASKATKARAVUT AASIALAISITTAIN.....  
KOKONAINEN TÄYTETTY NIERIÄ.....

KEN BOY S LOHI.....  
SWEET AND SOUR KATKARAVUT.....  
OMENASAVUSTETTU APPELSIINI LOHI SMOKEHOUSE.....  
LOHI-PARSANYYTIT.....

## LIHA

FLANK STEAK KORIANTERI CHIMICHURRILLA.....  
FLANK STEAK CHIPOTLEVOILLA.....  
PROSCIUTTOON KÄÄRITYT PARSAT.....  
WHISKY MARINOITU ENTRECOTÉ.....  
IBERICO PORSAAN SECRETO KLASSISEEN TAPAA.....  
KARITSAN T-LUU PIHVIT YRTTIKASTIKKEELLA.....  
ULKOFILEEPIHVIT KONJAKKI-PIPPURIKASTIKKEELLA ....  
HICKORY SAVUSTETTU PULLED PORK SMOKEHOUSE.....  
IBERICO PORSAAN SISÄFILEE PAAHDEUILLA JA  
MARINOITUILLA PAPRIKOILLA.....  
PORSAAN SISÄFILEE HERKKUSIENIKASTIKKEELLA.....  
IBERICO PORSAAN POSKET SAVUMARINADISSA.....  
PUNAVIINISSÄ MARINOITU NAUDAN SISÄFILEE.....  
BEEF SALLAD.....  
YRTTISET ULKOFILEEPIHVIT.....  
SAKSANHIRVI KATAJANMARJAMARINADISSA.....  
VASIKAN ENTRECOTÉ CHEVREVOILLA JA  
GREMOLATALLA.....  
FLAT IRON STEAK MARINOITUILLA HERKKUSIENILLÄ ....  
ENTRECOTÉ JA FETADIPPI.....  
BBQ SHORT RIBS SMOKEHOUSE.....  
ENTRECOTÉ YRTTIMARINADISSA.....  
HEAVY METAL PIHVIT.....  
PEKONIIN KÄÄRITYT HERKKUSIENET.....  
ENTRECOTÉ YRTTIVOILLA.....  
LEGENDAARISET T-LUUPIHVIT.....  
PULLED BEEF.....  
PICANHA.....  
KEBAB ON A STICK.....  
SAVUSTETTU MAKKARA.....  
PORSAAN KYLKIPIVIT.....  
SAVUSTETUT KESÄKURPITSAVENEET SMOKEHOUSE.....

## PIZZAT JA BURGERIT

CHICKY BURGER.....  
WALLENBURGER.....  
BACON BEEF BURGER.....  
EL CLASSICO ANTON.....  
ERILAISIA HAMPURILAISEN TÄYTTEITÄ.....  
HAMPURILAISSÄMPYLÄT.....  
PIZZATAIKINA.....  
ZUCCHINI PIZZA.....  
I LOVE ITALY PIZZA.....  
MOZZARELLA PIZZA.....  
HERKKU HOT DOGIT.....  
MAKUPALAT.....

## KASVIS

KESÄKURPITSAT SITRUUNAMARINADISSA.....  
PORKKANAT SEESAMINSIEMENILLÄ.....  
TÄYTETYT TOMAATIT.....  
PORKKANAT SITRUUNA-AIOLILLA.....  
SAVUSTETUT UUDET-PERUNAT SMOKEHOUSE.....  
BATAATIT SITRUUNAMARINADISSA.....  
MAUSTEISET PERUNAVARTAA.....  
FETAJUUSTO LISUKKEILLA.....  
PERUNAVARTAA.....  
NAURIIT FETAJUUSTOMARINADILLA.....  
SIKURISAALATIT KASTIKKEELLA.....  
KAKSI KERTAA MARINOIDUT KUKKAKAALIT.....  
MARINOIDUT HERKKUSIENET.....  
BATAATILOHKOT KIRSIKKASALSAN KERA.....

## LISUKKEET, KASTIKKEET JA VOIT

TEXAS STYLE BBQ KASTIKE.....  
RANCH MAUSTEVOI.....

FENKOLI SLAW.....  
MUNA-PERUNASALAATTI.....  
RAPARPERI CHUTNEY.....  
YLEIS BBQ KASTIKE.....  
PIKKELOITY PUNASIPULI.....  
PASTASALAATTI.....  
VALKOINEN BBQ KASTIKE.....  
TOMAATTIHILLO.....  
PAHOLAISENHILLO.....  
RANCHDRESSING.....  
TOMAATTISALAATTI.....  
TÄYTETYT HERKKUSIENET ITALIALAISITTAIN.....  
PUNAINEN COLESLAW.....  
ANANAS RELISH.....  
MAISSI-TOMAATTISALAATTI.....  
PIKA PERUSMAJONEESI.....  
MANGOSALAATTI.....  
RAIKKAAT UUDETPERUNAT.....  
KORIANTERI-LIME COLESLAW.....  
RAIKKAAT VESIMELONIKOLMIOT.....  
VEHNÄTORTILLAT [ EI KUVAA ].....  
HOT DOG SÄMPYLÄT [ EI KUVAA ].....  
MAUSTETUT KETSUPIT [ EI KUVAA ].....  
AVOKADO-PERUNASALAATTI.....

## JÄLKIRUOAT

KÖYHÄT RITARIT.....  
OMENANYYTIT.....  
DONITSIBURGERIT.....  
MANSIKAT CREME FRAICHE VISPILLÄ.....  
VERIGREIPIT RAIKKAALLA KASTIKKEELLA.....  
BANANAS IN PYJAMAS.....  
ANANAS KANELIGLAZELLA.....  
VIINIRYPÄLEVARTAA.....  
MUSTIKKA GALETTE.....



# Johdanto

**J**okainen grilli ja grillaaja on erilainen. Toista samanlaista ei ole. Toinen tykkää hiiligrillistä, kun taas toinen suosii kaasugrilliä tai keraamista grilliä. Grillejä löytyy nykypäivänä laidasta laitaan. Pääasia ei ole grillin ulkonäkö, koko tai hinta. Pääasia on, että grillissä valmistuu sinun makusi mukaista, hyvää ruokaa. Toisaalta taas et voi tie-tää mikä on parempaa, ellet kokeile eri vaihtoehtoja. Eli voikin sanoa, että ryhdy grillaamaan.

Meillä on ollut erilaisia grillejä vuosien saatossa. Nuorempana voiton veivät kaasugrillit, jotka paloivat loppuun yksi kesässä. En tiedä syyttääkö siitä kokemattomuutta vai kovaa grillaustahtia.

Matkoillemme mukaan otettiin pieni pallogrilli, joka taitaa vieläkin löytyä autotallista.

Brikettigrilli oli seuraavana vuorossa, kun aloimme etsiä aidompaa grillin makua ruoassa. Siitä taas siirryimme hiiligrilliin, tarkemmin sanottuna keraamisiin Kamado grilleihin. Grillat-tavien ruokien laatu ja maku on parantunut vuosien aikana. Kokemus ja varmuus kasvaa kerta kerralta grillattaessa.

Kukaan ei ole grillimestari syntyessään vaan grillimestariksi opitaan yrityksen ja erehdyksen kautta. Vain tekemällä ja harjoituksella oppii itselle mieluisat tavat grillata.

Grillimestari sana onkin ehkä hieman hämäävä, sillä grillaamisessa ei ole kyse kilpailusta tai siitä kuka on paras. Lopputulos joka on grillaajalle itselleen mieluisin, tekee hänestä mestarin.

Tässä kirjassa olevat ohjeet ovat suuntaa antavia. Jokainen grillaaja ja grilli on yksilö. Seu-raa siis mitä teet. Joskus olosuhteiden edessä ei pihvi olekaan valmis tietyssä ajassa, vaan voi tarvita minuutin tai puoli minuuttia lisää tai vähemmän. Luota itseesi ja usko näppituntumaan.

Grillaus on parhaimmillaan rentoa ruoanlaittoa jossa aivot voi jättää narikkaan hetkeksi. Kuumeneva grilli auringon laskiessa, kun lämmin kesäpäivä alkaa painua mailleen rentout-taa mielen. Savun tuoksussa ja sihisevässä grillissä on jotain alkukantaista. Pihalla olo ja valmistuvan ruoan tuoksu saa nälkäiseksi ja kutsuu varmasti myös muut grillin äärelle.

Antoisia grillihetkiä toivottaen,

**Sari ja Patrik**

# GRILLAUKSEN PERUSTEET

## GRILLAUS JA BBQ SEKÄ NIIDEN EROT

Grillaus tapahtuu yleensä nopeasti aina keskilämmöstä hyvin kuumaan sekä vähällä savulla, kun taas Bbq eli Barbeque tarkoittaa hidasta kypsentämistä epäsuoralla menetelmällä alhaisessa lämpötilassa, samalla savustaen.

Barbeque on erityisesti pohjoisamerikkalaisten suosima lihan kypsentämisen muoto. Barbequessa ruuat kypsennetään epäsuoralla ja alhaisella lämmöllä pitkään. Barbeque menetelmässä käytetään aina savua.

### HYVÄ TIETÄÄ!

#### SUORA LÄMPÖ

Suora lämpö tarkoittaa sitä että grillattavat ovat suoraan lämmönlähteen (kaasupoltin, kuumat hiilet tai briketit ) yläpuolella.

Suorassa grillaamisessa grillattava ruoka on suoraan liekin yläpuolella, eli useimmiten suhteellisen kovassa lämmössä. Tällöin tuotteet kuumenevat ja kypsyvät nopeasti. Suora grillaus sopii lyhyen ajan kypsennykseen. Tämä onkin yleisin tapa grillata. Suora grillaus sopii esimerkiksi pihveille, makkaroille, vartaille, kalalle, äyriäisille, kasviksille ja muille nopeasti valmistuville ruoille.

#### EPÄSUORA LÄMPÖ

Epäsuora lämpö tarkoittaa sitä että grillattava ruoka on sivussa lämmönlähteeseen. Näin grillattavaan ruokaan kohdistuva lämpö on suoraan grillaustapaan verrattuna huomattavasti alhaisempi, kypsyminen tapahtuu hitaasti, eikä lihan pinta pala.

Epäsuora grillaustapa on hidasta grillaamista ja sopii hyvin rasvaisille ja pitkää kypsennysaikaa vaativille lihoille. Usein grillaaminen aloitetaan suoralla grillaustavalla, jolloin liha saa hienon paistopinnan. Tämän jälkeen siirrytään epäsuoraan grillaamiseen, ja kypsennetään grillattava loppuun sisälämpömittaria apuna käyttäen.

#### Epäsuora lämpö hiili- tai brikettigrillissä

Epäsuorassa grillaamisessa hehkuvat grillihiilet on aseteltu grillin toiselle puoliskolle, ja grillattava ruoka pidetään hiilettömän tai briketittömän puoliskon yläpuolella. Hiilet voidaan myös siirtää renkaaksi grillin reunoille, ja liha vastaavasti grillin keskelle.

#### Epäsuora lämpö kaasugrillissä

Kaasugrillissä epäsuora grillaus tehdään sammuttamalla osa polttimoista ja siirtämällä liha sammutetun polttimon yläpuolelle.



## TARVIKKEET

### ◆ Paistolämpömittari

on ehdottomasti suositeltava hankinta. Yksi tärkeimpiä hankintoja grillatessa.

### ◆ Uunilämpömittari

Suurin osa grilleistä on varusteltu lämpömittarilla, mutta jos sitä ei grillissä ole, suosittelen uunilämpömittarin hankkimista. Miksi? Kun grillaat pitkiä aikoja ja tarkoitus on pitää grillin lämpötila alhaisena, lämpö ei saa missään vaiheessa nousta yli reseptissä merkityn.

### ◆ Piippusytytin

Piippusytytin on yksinkertaisesti hiili- ja brikettigrillin tärkein apuväline. Briketit ja hiilet syttyvät tasaisesti ja nopeasti. Piippusytyttimellä briketit ja hiilet syttyvät ilman sytytysnestettä.

### ◆ Sytytyskuutiot ja sanomalehdet

Piippusytytin on helppo sytyttää sytytyskuutioilla tai kuivalla sanomalehden palasella. Aseta sytyttimen alle muutama kuutio tai sanomalehden palasia ja sytytä. Sen jälkeen kun briketit tai hiilet ovat kuumentuneet hehkuvan punaisiksi, ne voidaan kaataa grilliin.

### ◆ Grillikintaat

Suojaa käsiä, varsinkin grillin sytyttämisessä.

### ◆ Savustuspalat ja lastut

BBQ-savustukseen.

### ◆ Grillipihdit, grillihaarukka ja grillilasta

Ruoanlaittoon.

## GRILLIT

### Hiiligrilli

Hiiligrillit ovat meille Suomalaisille grillauksen symboli. Ruoanlaitto on hieman hitaampaa hiiligrillillä verrattuna esimerkiksi kaasugrilliin, koska se ei lämpene ihan yhtä nopeasti, mutta hiiligrilli tuo taas ainutlaatuisen maun grillattavaan ruokaan.

### Kaasugrilli

Kaasugrillien ehdoton valtti on nopeus. Lisäksi suuri etu on se, että voit samanaikaisesti valmistaa monta eri ruokaa, koska lämpötilaa voi helposti säätää.

### Keraaminen hiiligrilli

Keraamisella hiiligrillillä grillattavan ruoan maku on omaa luokkaansa. Grillattava jää mehukkaaksi ja maku on ainutlaatuinen. Lämpö pysyy tasaisena ja lämmönsäätely on helppoa.





## SAVUSTUS

Jotta voit savustaa onnistuneesti, on kaiken A ja O tasainen lämpötila. Ihanteellisin lämpötila savustettaessa on n. 95-110°C. Matala lämpötila helpottaa savun tunkeutumista syvälle lihan sisään.

## SAVUN MUODOSTAMINEN

Pitkään savustettaessa on savustuslastuja syytä liottaa noin 30-45 minuuttia ja valuttaa kuiviksi ennen savustuksen aloittamista. Kosteat puulastut muodostavat savua hitaammin.

### Hiiligrillissä

Jos sinulla on hiiligrilli, voit sirotella liotetut savustuslastut suoraan hiilien päälle. Voit toki käyttää myös savurasiaa, jolloin savun kontrollointi on helpompaa. Sulje grillin kansi mahdollisimman nopeasti.

### Kaasugrillissä

Kaasugrillissä savustuslastut laitetaan savurasiaan tai foliosta tehtyyn pussiin, joka laitetaan joko suoraan polttimen päälle tai ritilälle sytytetyn polttimen päälle. Kun savua alkaa kehittyä, aseta ruoka ritilälle ja pienennä lämpöä, tai sulje kansi kokonaan, ohjeesta riippuen.

## SAVUN MÄÄRÄ

Usein liian voimakkaasti savustettu ruoka ei ole hyvää. On tärkeää, että savua on juuri sopivasti, ja sen vuoksi on hyvä aloittaa savustuslastujen käyttö varoen. Jos satut laittamaan savustuslastuja liikaa, niiden poistaminen on vaikeaa.

Kourallinen lastuja muodostaa savua noin 10-20 minuutin ajan grillin lämpötilasta riippuen.

## LIHAN ASETTELU

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi liha tulee asettaa grilliin siten, että savu pääsee vapaasti kiertämään lihan joka puolelle.

### Savustuspalat ja lastut

Käytettävän puun valinta riippuu jokaisen omasta mausta. Erilaiset puulastut antavat ruokaan erilaisen maun. Tietenkin myös käytettävä liha vaikuttaa savustuslastujen valintaan. Lisäksi voit yhdistellä vapaasti eri puulajeja.

### Omena

◆ Makeahko ja hedelmäinen

### Pyökki

◆ Pekonimainen

### Hickory eli Hikkori

◆ Vahva ja pekonimainen

### Kirsikka

◆ Hedelmäinen, mieto

### Mesquito

◆ savuinen ja pekonimainen

### Whisky

◆ Syvä, makeahko, kevyesti hapokas

### Pekaanipähkinä

◆ Voimakkaan savuinen

SAVULLA  
MAUSTAMINEN





## LIHAN SISÄLÄMPÖTILAT

### LIHATYYPPI

#### NAUTA, VASIKKA JA KARITSA

( filee, sisä- ja paahtopaisti)

→ 55-60 °C Raaka

→ 60-65 °C Medium

→ 65-68 °C Kypsä

#### Pihvit naudan sisä- tai ukofileesta

(3-4 cm paksu)

→ 48 °C Raaka

→ 50-55 °C Medium

→ 60-65 °C Kypsä

#### SIIPIKARJA

→ 62 °C Medium

→ 75 °C Kypsä

#### Broilerin koivet, siivet ja reidet

→ 77 °C

#### Broilerin rintafilee

→ 71 °C

#### Kokonainen broileri

→ 74-77 °C

### SORMITESTI

#### ◆ Raaka

Kun liha on vielä raakaa, se tuntuu pehmeältä. Liha tuntuu raakana melkein samalta kuin peukalosi tyvi silloin, kun kosketat peukalon päällä etusormen päätä.

#### ◆ Puoliraaka

Puoliraaka liha tuntuu melko pehmeältä. Liha tuntuu puoliraakana melkein samalta kuin peukalosi tyvi silloin, kun kosketat peukalon sormenpäällä keskisormen päätä.

#### ◆ Puolikypsä

Puolikypsä liha antaa koskettaessa periksi vain vähän. Puolikypsä liha tuntuu melkein samalta kuin peukalosi tyvi silloin, kun kosketat peukalon sormenpäällä nimettömän päätä.

#### ◆ Kypsä

Kypsä liha tuntuu kiinteältä. Kypsä liha tuntuu melkein samalta kuin peukalosi tyvi silloin, kun kosketat peukalon sormenpäällä pikkusormen päätä.

#### SIANLIHA

→ 65 °C Medium

→ 70 °C Kypsä

#### LAMMAS

→ 58-60 °C Raaka

→ 70 °C Medium

→ 75 °C Kypsä

#### Lampaan sisä-/ulkofilee

→ 52 - 55 °C Medium

→ 62 °C Kypsä

#### KALA

→ Täysin kypsä kala on n. 65-70 °C.

#### Lohi (ja useimmat muut kalat)

→ 54-57 °C

*Lihan kypsyyssasteeseen saa luotettavimmin lihalämpötilamittarin avulla.*





**KANA**

4:LLE

# GOCHUJANG KANA

korealaisittain maustettuna

n. 1 kg maissikanapojan  
koipireisiä

#### MARINADI

1 keltasipuli, silputtuna  
3 valkosipulinkynttä,  
murskattuna ja  
hienonnettuna  
½ dl soijaa  
½ dl gochujang chilitahnaa  
2 rkl hunajaa  
3 rkl seesamiöljyä  
1 rkl fariinisokeria

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen. Nosta koivet suljettavaan ilmatiiviiseen pussiin ja lisää marinadi. Poista ylimääräiset ilmat ja sulje pussi. Anna marinoitua noin 6–8 h. Ota liha hyvissä ajoin huoneenlämpöön ennen grillausta. Grillaa koivet suoralla lämmöllä noin 220 asteessa noin 7–8 minuuttia ensimmäiseltä puolelta ja 5 minuuttia toiselta puolelta, kunnes kypsiä.

**GOCHUJANG ON KÄYMÄLLÄ  
VALMISTETTAVA PUNAINEN JA  
VOIMAKKAANMAKUINEN KOREALAINEN  
MAUSTETAHNA. TÄSSÄ SE TUO  
KANANPOJAN KOIPIREISILLE TULISUUTTA  
JA RIPAUKSEN EKSOTIIKKAA.**



2-4:LLE

# VIETNAMNAM WINGS

800 g broilerin siipiä  
Öljyä siipien voiteluun

#### MARINADI JA DIPPIKASTIKE

1 dl sweet chili kastiketta  
2 rkl soijakastiketta  
½ dl fariinisokeria  
1 rkl maapähkinävoita  
1 rkl ketsuppia  
3 rkl limenmehua  
3 rkl valkoviinietikkaa  
1 rkl kalakastiketta  
1 valkosipulinkynsi raasteena  
1 rkl tuoretta inkivääriä  
raasteena  
1 rkl srirachaa  
¼ tl mustapippuria

◆ Sekoita kaikki marinadin ainekset yhteen ja keitä noin 5–7 minuuttia, samalla sekoitellen kunnes kastike sakenee. Ota puolet marinadista talteen pensselöintiin.

Öljyä siivet kevyesti.

Grillaa siivet ensin suoralla lämmöllä 220 asteessa noin 6 minuuttia per puoli. Siirrä tämän jälkeen epäsuoralle lämmölle ja grillaa vielä noin 8–10 minuuttia samalla pensselöiden niitä marinadilla, kunnes siivet ovat kypsiä.

Tarjoa siivet lopun marinadin kanssa, johon voit dippailla siipiä.

Ripottele pinnalle vielä esimerkiksi suolapähkinöitä, siivuttua chiliä ja kevät- tai ruohosipu-lisilppua.

**NÄMÄ TAHMAISET SIIVET SAA  
NUOLEMAAN SORMET.**

4-6:LLE

# KOOKOS KANAVARTAAT

n. 800 g broilerin  
fileeleikkeitä, paloina

## MARINADI

3 dl kookosmaitoa  
2 limen mehu  
3 rkl juoksevaa hunajaa  
2 rkl raastettua inkivääriä  
3 valkosipulinkynttä,  
raasteena  
½ dl soijaa  
n. ½ tl vastarouhittua  
mustapippuria  
Suolaa, maun mukaan

◆ Paloittele broilerin fileeleikkeet suuhun mentäviksi  
paloiksi.  
Sekoita yhteen marinadin ainekset suljettavassa pussissa.  
Lisää joukkoon fileepalat ja sulje pussi.

Anna marinoitua noin 4-6 tuntia, mutta voit hyvin  
marinoida vaikka yön yli.

Pujota fileepalaset metallisiin varrastikkuihin ja grillaa  
suoralla lämmöllä noin 220-250 asteessa noin 3-4 minuuttia  
puoli, kunnes kypsiä. Vartaat saavat mielellään ottaa kunnolla  
väriä pintaan, mutta olla sisältä mehukkaita.

**MEHUKKAAT KANAVARTAAT SAAVAT  
MAUSTUA MAKOISIKSI KOOKOSLIEMESSÄ.  
TÄMÄN JÄLKEEN NE SAAVAT NOPEASSA  
JA KOVASSA LÄMMÖSSÄ KAUNIIN  
GRILLIPINNAN JA JÄÄVÄT SISÄLTÄ  
MAHTAVAN MEHUKKAIKSI.**



4:LLE

# POLLO ALLA DIAVOLA

n. 1½ kg luomu kananpoika

## MAUSTESED

2 tl vastajauhattua  
mustapippuria  
2 tl chilihiutaleita  
1 tl suolaa  
1 dl rypsiöljyä  
2 sitruunan mehu

◆ Avaa kananpoika saksilla rintalastaa pitkin ja painele tasaiseksi. Kuivaa talouspaperilla.

Sekoita yhteen mausteseos ja hiero kanan pintaan. Sekoita yhteen öljy ja sitruunan mehu.

Ota nesteseoksesta noin puolet talteen pensselöintiä varten. Kaada kanan päälle puolet sitruuna-öljyseoksesta ja anna marinoitua noin 1 h huoneenlämmössä ennen grillausta.

Grillaa kanaa noin 220 asteessa suoralla lämmöllä nahkapuoli alaspäin noin 20 minuuttia. Käännä ja grillaa toiselta puolelta vielä noin 20-30 minuuttia, aina välillä pensselöiden öljy-sitruunamehuseoksella.

**POLLO ALLA DIAVOLA ELI  
PAHOLAISEN KANA.**







4: LLE

## BEER CAN CHICKEN

1 kpl ( n. 1.7 kg ) luomu  
kananpoika  
n. 2 rkl rypsiöljyä  
1 purkkiolut

### MARINADI

2 rkl suolaa  
1 rkl fariinisokeria  
1 rkl savu-paprikaa  
1 rkl sipulijauhetta  
2 tl kuminaa, jauhattuna  
½ tl chilijauhetta  
1 tl valkosipulijauhetta  
1 tl timjamia  
1 tl mustapippuria jauhattuna

◆ Sekoita yhteen marinadin ainekset.

### Valmistelu

Kuivaa kananpoika talouspaperilla. Öljyä kana kevyesti niin sisältä että pinnalta öljyllä. Hiero pintaan marinadi. Nosta kana jääkaappiin maustumaan muutamaksi tunniksi tai jopa yön yli. Nosta kana huoneenlämpöön noin puoli tuntia ennen grillausta.

Aukaise oluttölkki. Nosta kana oluttölkkin päälle istumaan. Asettele kana kunnolla tölkin päälle, jotta se ei pääse kaatumaan grillissä.

Grillaa noin 200 asteisessa grillissä epäsuoralla lämmöllä noin 1 – 1½ h, tai kunnes kokeiltaessa paksuimmasta kohtaa, sisälämpötila näyttää 83 astetta. Anna vetäytyä noin 10 minuuttia ennen tarjoilua.

**JÄTÄ YKSI OLUT JUOMATTA JA  
UHRAA SE TÄHÄN LEGENDAARISEEN  
OLUTTÖLKKIKANAAN. MEHUKAS  
SISÄLTÄ JA RAPEA PÄÄLTÄ, SE ON  
OLUTTÖLKKIKANA PARHAIMMILLAAN.**

4:LLE

# GRILLATTU KANA

500 g Broilerin fileepihviä

#### MARINADI

1 rkl kuivattua timjamia  
1 rkl oreganoa  
1 rkl kuminaa  
1 rkl paprikaa  
2 tl sipulijauhetta  
muutama kierros  
mustapippuria myllystä  
½ tl suolaa

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen. Hiero mausteseos fileepihvien pintaan ja nosta jää-kaappiin maustumaan noin 3–4 h. Ota fileepihvit noin 30 minuuttia ennen grillaamista huoneenlämpöön.

Grillaa suoralla lämmöllä noin 220–250 asteessa noin 4–5 min per puoli. Tarjoa fileepihvit esimerkiksi white Bbq kastikkeen kera.

**BROILERIN FILEEPIHVIT TARTTUVAT AIKA USEIN MUKAAN KAUPPAREISSULTA. TÄSSÄ ON YKSI HYVÄ TAPA NAUTTIA NIISTÄ.**

6:LLE

# KANA GOES MARROCCO

eli kanaa Marokkolaisella twistillä

1 kg broilerin fileepihvejä

#### MARINADI

1 dl turkkilaista jogurttia  
2 rkl sitruunan mehua  
1 rkl rypsiöljyä  
1 dl tuoretta korianteria  
silputtuna  
1 valkosipulinkynsi raasteena  
1½ tl kuminaa, jauhattua  
1 tl paprikaa  
½ tl suolaa  
Muutama kierros  
mustapippuria myllystä

◆ Sekoita marinadin ainekset ja laita suljettavaan pussiin yhdessä fileiden kanssa. Poista pussista ylimääräinen ilma ja sulje pussi. Anna marinoitua noin 4 – 6 h.

Grillaa noin 220 asteessa suoralla lämmöllä noin 4 minuuttia per puoli. Nosta sen jälkeen epäsuoralle lämmöllä ja grillaa sen jälkeen vielä muutama minuutti (riippuen fileiden paksuudesta), tai kunnes fileet ovat kypsiä.

**TUHAT JA YKSI YÖTÄ GRILLIN  
ÄÄRELLÄ, KUN KANA GOES MARROCCO.**



2-4:LLE

# CHICKEN WINGS GO KOREA

n. 800 g broilerin siipiä  
n. 2 rkl rypsiöljyä voiteluun

#### MARINADI PENSELÖINTIIN

2 rkl seesamiöljyä  
2 rkl rypsiöljyä  
2 valkosipulinkynttä  
raasteena  
3 rkl Gochujang maustesosta  
4 rkl valkoviinietikkaa  
2 rkl hunajaa  
3 rkl soijaa

#### PINNALLE

Seesaminsiemeniä ja  
ruohosipulia

◆ Ota siivet ajoissa huoneenlämpöön ennen grillausta.

Sekoita marinadin ainekset yhteen.

Grillaa siipiä suoralla lämmöllä noin 220 – 250 asteessa noin 15 minuuttia, aina välillä käännettyinä. Pensselöi siipiä noin 5 viimeistä minuuttia marinadilla. Jatka grillausta kunnes siipien sisälämpö on +75 astetta.

Ripottele siipien pinnalle seesaminsiemeniä ja ruohosipulisilppua.

Tarjoa lisukkeena valkoista Bbq kastiketta.

**MAKUMATKAILU ON PARASTA MATKAILUA  
JA TÄLLÄ KERTAA LÄHDETÄÄN  
MAISTELEMAAN KOREAA.**

2-4:LLE

# KANAN SIIVET

## vietnamlaisittain

n. 800 g kanansiipiä  
rypsiöljyä, voiteluun

### MARINADI

3/4 dl vettä  
1 dl sokeria  
3 rkl kalakastiketta  
1 limen mehu  
2 rkl srirachaa  
1 valkosipulinkynsi, raasteena

◆ Sekoita marinadin ainekset kattilassa ja anna aineiden kiehua kokoon noin 10 minuuttia, aina välillä sekoitellen.

Voitele siivet öljyllä ja grillaa siipiä noin 220 – 250 asteessa suoralla lämmöllä noin 15 – 20 minuuttia, välillä käännellen.

Nosta valmiit kanansiivet pois grillistä ja pyörittele marinadissa ja tarjoa heti. Päälle voit halutessasi silputa kevät- tai ruohosipulia, sekä suolapähkinöitä.

**SUOLAISTA, MAKEAA JA HAPANTA.  
NIISTÄ ON NÄMÄ SIIVET TEHTY.**

Marinadi  
lisätään vasta  
valmiiksi  
grillattuihin  
siipiin.

4:LLE

# KEY WEST KANA

n. 500 g kanafileitä

## MARINADI

3 rkl soijaa  
1 limenmehua  
1 limen raastettu kuori  
1 rkl juoksevaa hunajaa  
1 rkl öljyä  
1 valkosipulinkynsi, raastettuna

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen. Kaada marinadi suljettavaan pussiin ja lisää kanafileet. Poista ylimääräinen ilma ja sulje pussi. Anna fileiden marinoitua ainakin 4 h, mielellään jopa yön yli. Ota fileet ajoissa huoneenlämpöön ennen grillaamista.

Grillaa fileitä noin 3–4 minuuttia per puoli, hieman fileiden paksuudesta riippuen, suoralla lämmöllä noin 200-220 asteessa.

**MEHUKKAAT KANAFILEET JOTKA SAAVAT  
AJATUKSET TURKOOSINA HOHTAVAN  
MEREEN JA RANNALLA HUOJUVIIN  
PALMUPUIHIN.**



2-4:LLE

# STICKY WINGS

n. 1 kg broilerin siipiä  
2 rkl öljyä  
1½ tl suolaa  
Mustapippuria myllystä,  
muutama kierros

## MAUSTESEO

50 g voita  
1 rkl hunajaa  
1 rkl omenaviinietikkaa  
¼ tl cayennepippuria  
Muutama tippa tabascoa,  
tai maun mukaan

◆ Sekoita kanansiipiin öljy ja mausteet. Pyörittele jotta öljy levittyy joka paikkaan. Grillaa noin 200 – 220 asteessa, suoralla lämmöllä noin 25 – 30 minuuttia välillä käännettyinä, kunnes siivet ovat sisältä kypsät ja saaneet kauniin pinnan.

Lisää kaikki mausteseoksen ainekset kattilaan ja kuumenna kiehuvaan. Kaada mausteseos grillattujen siipien päälle ja nauti.

**NE TARTTUVAT SORMIIN JA TAHRAAVAT SUUPIELET, MUTTA SE EI HAITTAA.**



2-4:LLE

# LIME-KORIANTERI KANAVARTAAT

n. 400 g kanafileitä, kuutioituna

## MARINADI

n. ½ dl tuoretta korianteria,  
hienonnettuna  
1 limen raastettu kuori  
2 limen mehu  
1 valkosipulinkynsi  
hienonnettuna  
1½ rkl kalakastiketta  
1½ rkl kookossokeria  
2 tl inkivääriä, raastettuna  
½ tl suolaa  
Muutama kierros  
mustapippuria myllystä

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen ja laita kanafileet marinadiin. Anna marinoitua mielellään ainakin pari tuntia ennen grillausta.

Ota liha ajoissa huoneenlämpöön ennen grillausta. Pujota kuutioidut fileet vartaisiin.

Grillaa vartaita noin 200 asteessa noin 5–7 minuuttia, hieman riippuen fileiden paksuudesta.

**NÄMÄ VARTAAT OVAT TAKUULLA  
YKSI PARHAITA ASIOITA MITÄ VOIT  
GRILLISSÄ VALMISTAA. NE HURMAAVAT  
RAIKKAUDELLAAN JA SULAVAT SUUHUN.**







KALA

2:LLE

# KUNINKAALLISET KATKARAVUT

n. 300 g kuorellisia  
kuningaskatkarapuja

## MARINADI

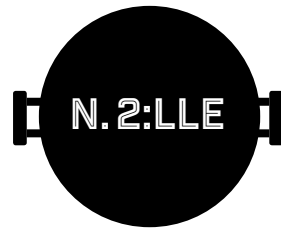
3 rkl öljyä  
Limenmehu ja kuoriraaste  
½ valkosipulinkynsi,  
raasteena  
½ tl suolaa  
Mustapippuria,  
maun mukaan

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen. Lisää marinadi ja katkaravut suljettavaan ilmatiiviiseen pussiin. Poista ylimääräinen ilma pussista ja sulje se. Anna katkarapujen marinoitua marinadissa noin 30 – 60 minuuttia.

Grillaa katkaravut epäsuoralla lämmöllä noin 220 asteessa noin 5 minuuttia. Käänä pari kertaa grillauksen aikana.

**SIMPPELI, MUTTA NIIN TÄYDELLINEN  
MARINADI KUNINGASKATKARAVUILLE.**





# KUNINGAS- KATKARAVUT

aasialaisittain

n. 300 g kuorellisia  
kuningaskatkarapuja

#### MARINADI

1 limen mehu  
1 rkl kalakastiketta  
½ rkl rypsiöljyä  
½ dl korianteria, silputtuna  
½ dl ruohosipulia, silputtuna  
2 rkl suolapähkinöitä,  
rouhittuna  
Mustapippuria myllystä

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen ja laita jääkaappiin odottamaan.

Grillaa katkarapuja epäsuoralla lämmöllä noin 5 minuuttia noin 220 asteisessa grillissä, muutaman kerran käännettyä grillauksen aikana.

Pyöräytä katkaravut joko kuorineen tai ilman kuoria marinadissa ja tarjoile.

**RAIKKAAT MAUT AASIALAISITTAIN SAAVAT  
MAUSTAA KUNINGASKATKARAVUT.**



4:LLE

# KOKONAINEN TÄYTETTY NIERIÄ

n. 1 kg nieriä  
1 sitruunaa, siivuina  
Nippu tilliä  
Suolaa  
Oliiviöljyä

**MAUSTEVOI**  
100 g voita, pehmeää  
1 dl ruohosipulia hienonnettua  
2 tl sitruunan  
raastettua kuorta  
½ tl suolaa

**TILLI VINAIGRETTE**  
½ dl sitruuna-  
valkoviinietikkaa  
2 tl Dijon sinappia  
2 rkl ruohosipulia  
3 rkl tilliä  
suolaa  
mustapippuria myllystä  
½ dl oliiviöljyä

## Maustevoin valmistus

Sekoita pehmeään voihin hienonnettu ruohosipuli, sitruunankuoriraaste ja suola. Laita jääkaappiin odottamaan.

## Tilli Vinaigrette

Sekoita yhteen kaikki muut aineet, öljyä lukuunottamatta. Aja hienoksi sauvasekoittimella. Lisää öljy hitaasti ohuena vanana sekaan, samalla kun ajat sauvasekoittimella. Vinaigretten on tarkoitus paksuuntua hieman.

## Nieriän valmistus

Huuhtaise ja kuivaa nieriä. Lisää nieriän pintaan suolaa ja mustapippuria myllystä. Lorauta päälle oliiviöljyä ja hiero pintaan. Suolaa nieriä myös sisäpuolelta. Ota puolet maustevoista ja lado nokareina kalan sisään. Siivuta sitruuna ja lado sitruunansiivut kalan sisään. Lisää myös tilli sitruunoiden päälle.

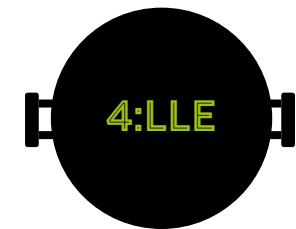
Grillaa kalaa suoralla lämmöllä noin 220 asteessa ensin ensimmäiseltä puolelta noin 5 minuuttia. Käänä kala sen jälkeen varoen kahta lastaa apuna käyttäen toiselle puolelle. Jatka grillaamista vielä noin 7 minuuttia. Sisälämpötilan on syytä olla yli 50 astetta paksuimmasta kohdasta kokeiltaessa.

Nosta kala grillistä ja tarjoa lopun maustevoin ja tillivinaigretten kera. Seuraksi sopivat keitetyt uudet perunat.

**KOKONAINEN KALA VALMISTUU HELPOSTI  
GRILLISSÄ. KOKONAISENA GRILLATTU KALA  
ON KOMEA NOSTAA PÖYTÄÄN.**

Kun olet keittänyt perunat, valuta ne ja lisää joukkoon maustevoita ja anna sen sulaa perunoiden päälle. Maustevoista voit myös muotoilla tangon muovikelmun sisään. Siivuta ja tarjoa esimerkiksi muiden paistettujen kalojen tai pihvien seurana.





# KEN BOY'S LOHI

n. 700 g lohifileettä  
(jaettu 4 osaan)

## MARINADI JA PENSELÖINTIIN

3/4 dl öljyä  
1/2 dl soijakastiketta  
2 rkl balsamicoa  
1 rkl vaahterasiirappia  
1/2 valkosipulinkynsi,  
murskattuna  
2 rkl chilikastiketta,  
sweet chili sauce  
1 tl tuoretta inkivääriä,  
raasteena  
1 rkl seesamiöljyä  
1/4 tl sipulijauhetta  
Hyppysellinen suolaa

## KORIANTERIDIPPI

1/2 kurkku, raastettuna  
n. 1/2 dl korianteria  
2 dl turkkilaista jogurttia  
1/2 limen mehu  
Suolaa, maun mukaan  
Mustapippuria myllystä

◆ Sekoita marinadin ainekset keskenään. Ota talteen n. 1/2 dl marinadia penselöintiin.

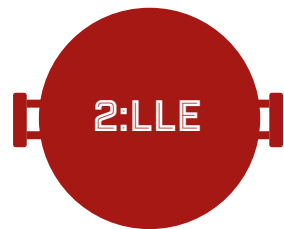
Laita fileepalat ja marinadi suljettavaan ilmatiiviiseen pussiin ja anna marinoitua jääkaapis-sa ainakin 1 h. Kuumenna sillä välin grilli hyvin kuumaksi (n. 250 astetta.)

Nosta fileet marinadista. Paista fileitä noin 4–5 minuuttia tai hieman kauemmin, fileiden paksuudesta riippuen. Älä peitä grilliä kuvulla. Pensselöi marinadilla ja kääntele pari kertaa varoen grillauksen aikana. Tarjoa korianteridipin kera.

## Korianteridipin valmistus

Poista kurkusta sisus. Raasta karkeaksi raasteeksi. Hienonna korianteri ja yhdistä kaikki ainekset, sekoittaen tasaiseksi. Mausta mieleiseksi suolalla ja mustapippurilla.

**KANADAN KEN KERTOI SEN, ETTÄ LOHI  
KANNATTAA MARINOIDA TÄSSÄ SEOKSESSA.**



# SWEET AND SOUR KATKARAVUT

300 g kuningaskatkarapuja

## MARINADI

1 limen mehu  
1 rkl rypsiöljyä  
½ rkl srirachaa  
1 rkl kalakastiketta  
1 rkl hunajaa  
suolaa hyppysellinen  
muutama kierros mustapippuria  
myllystä

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen.

Poista pää ja suolet katkaravuista. Poista myös jalat. Laita katkaravut marinadiin ja anna marinoitua noin ½ h.

Grillaa epäsuoralla lämmöllä noin 5 minuuttia 220 asteessa kerran tai pari kääntäen.

**OLIKO TÄHÄN KUVAA?**

**SORMIRUOKAA PARHAIMMILLAAN.**

– SMOKEHOUSE –

4:LLE

# OMENASAVUSTETTU APPELSIINI LOHI

n. 1½ kg lohifilee  
2 appelsiinia  
rypsiöljyä  
suolaa  
sitruunapippuria  
Pieni nippu korianteria

## APPELSIINIVOI

70 g voita  
1 tl appelsiinin raastettua  
kuorta  
1 tl appelsiinin mehua  
1 rkl korianteria silputtuna  
hyppysellinen suolaa

## SAVUSTUKSEEN

n. 2½ dl omena savulastuja,  
maun mukaan  
(puolet märkiä, puolet kuivia)

## Appelsiinivoin valmistus

Sekoita kaikki ainekset yhteen ja laita jääkaappiin odottamaan.

Laita puolet omenasavulastuista veteen likoamaan puoleksi tunniksi tai pakkauksen ohjeiden mukaan.

## Lohen valmistus

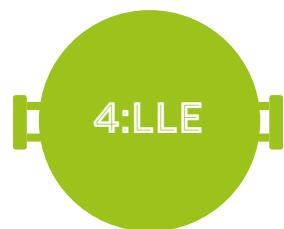
Kuumenna grilli noin 200 asteiseksi.

Riippuen grillistä, lisää ainakin puolet savulastuista pakkauksen ohjeiden mukaan grilliin. Savustuksen aikana voit lisätä tarvittaessa lisää savulastuja, riippuen miten voimakkaan savun maun tahdot. Lisää siinä vaiheessa, kun savun tulo lakkaa.

Siivuta appelsiinit noin 1 cm paksuisiksi. Öljyä lohifilee kauttaaltaan ja mausta suolalla ja sitruunapippurilla. Lado appelsiinisiivut keskelle grilliä. Nosta päälle nippu korianteria ja lohifilee. Ota puolet appelsiinivoista ja lusikoi nokareita lohen pintaan. Grillaa suoralla lämmöllä, kunnes lohen sisälämpötila näyttää 52 astetta. Tarjoa lopun appelsiinivoin kera.

**TÄMÄ ON UPEA JA LEMPEÄ TAPA  
VALMISTAA LOHTA GRILLISSÄ.  
APPELSIINIPETI ALLA JA KEVYT  
OMENASAVU SAA LOHEN PARHAAT PUOLET  
ESILLE.**





# LOHI-PARSA- NYYTIT

n. 700 g lohifileetä, 4 palana  
n. 600 g parsaa, kuorittu ja  
kannat poistettuna  
2 sitruuna, siivuina  
4 tl Oliiviöljyä  
Sormisuolaa, maun mukaan  
Mustapippuria myllystä  
Nippu Tuoretta tilliä

**TARVITSET LISÄKSI**  
alumiinifoliota  
Öljyä voiteluun

◆ Ota alumiinifoliosta reilunkokoisia arkkeja. Voitele arkit kevyesti öljyllä.

Lado folion päälle lohifileet ja parsat. Siivuta sitruunat ja lada ne lohifileiden päälle. Lorauta pinnalle oliiviöljyä ja mausta koko komeus sormisuolalla ja mustapippurilla. Lisää paketteihin vielä tilliä ja sulje paketit tiiviiksi.

Grillaa nyyttejä epäsuoralla lämmöllä noin 15 minuuttia, hieman fileen paksuudesta riippuen noin 200–220 asteisessä grillissä.

**FOLIONNYYTEISSÄ VALMISTUVAT LOHI-PARSANYYTIT OVAT HELPPOJA VALMISTAA. LISÄKSI KAIKKI MAUT SÄILYVÄT TIIVIISTI SULJETUSSA PAKETISSA AINA SIIHEN ASTI KUN OLET VALMIS SYÖMÄÄN.**







# Pitkän päivän ilta





LIHA

4-6:LLE

# FLANK STEAK

## korianterichimichurrilla

n. 800 g Angus flank steak

### MARINADI

1 tl kuminaa, jauhettuna  
2 tl korianteria, jauhettuna  
1 tl oreganoa  
½ tl paprikaa  
1 tl mustapippuria, juuri  
jauhettua  
1 tl sipulijauhetta  
½ tl cayannepippuria  
1 tl suolaa  
4 rkl öljyä

### KORIANTERI-CHIMICHURRI

2 valkosipulinkynttä  
1 dl tuoretta korianteria,  
silputtuna  
1 dl lehtipersiljaa, silputtuna  
1 kesäsipuli, silputtuna  
½ rkl valkoviinietikkaa  
½ tl kuivattua oreganoa  
½ tl chilirouhetta  
3 rkl oliiviöljyä  
hyppysellinen suolaa  
mustapippuria,  
muutama kierros myllystä

◆ Sekoita marinadin kuivataineokset yhteen. Lisää öljy ja sekoita.

Hiero marinadi lihan pintaan ja laita liha marinadeineen suljettavaan pussiin. Poista yli-määräinen ilma ja sulje pussi tiiviiksi.

Anna lihan marinoitua noin 4 h–24 h.

Öljyä grillin ritilä kevyesti ja nosta liha grilliin. Grillaa kuumassa grillissä noin 250 asteessa noin 4 minuuttia per puoli. Tai kunnes sisä-lämpötila saavuttaa 54 asteen. Nosta liha grillistä ja anna vetäytyä noin 10 minuuttia. Viipaloi liha ohuiksi siivuuksi poikkisyin ja tarjoa esimerkiksi tortillojen täytteenä yhdessä korianteri-chimichurrin kera.

Sekoita korianteri-chimichurrin kaikki ainekset yhteen ja laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

**FLANK STEAK ELI NAUDAN KUVE ON UPEA  
VALINTA GRILLIIN. SE SOPII VIIPALOITUNA  
ESIMERKIKSI FAJITAKSIIN TAI TACOIHIN.**





Täytä, rullaa ja syö



# FLANK STEAK

## Chipotlevoilla

1 chipotle chili (liotettu)  
70 g voita

Määrä on noin 800 g flank  
steakille

◆ Aja voi ja chipotle sauvasekoittimella sileäksi. Laita jääkaappiin siksi aikaa kun grillaat flank steakin.

Voit marinoida halutessasi flank steakin esimerkiksi edellisellä sivulla olevalla tavalla. Tai öljyä flank steak kevyesti. Mausta suolalla ja vastarouhitulla mustapippurilla.

Grillaa noin 4 minuuttia per puoli, tai kunnes sisälämpötila on 54 astetta.

Anna lihan vetäytyä noin 5-10 minuuttia. Sivele voi pintaan ja siivuta ohuiksi siivuiksi.

**HERKULLINEN TAPA NAUTTIA FLANK STEAK ON VOIDELLA SE PAKSULLA KERROKSELLA CHIPOTLEVOITA.**

4:LLE

## Prosciuttoon käärityt PARSAT

460 g parsaa  
2 pkt à 150 g Prosciuttoa  
Öljyä voiteluun

**PINNALLE**  
½ sitruunanmehu  
Mustapippuria

◆ Poista parsan kannat. Huuhtele ja kuivaa parsat talouspaperilla.

Kääri Prosciutto siivut tiukasti parsojen ympärille. Öljyä parsat kevyesti.

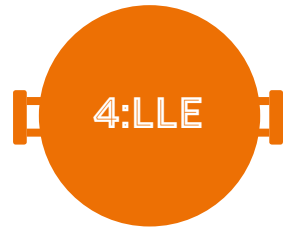
Grillaa parsat suoralla lämmöllä noin 150–175 asteisessa grillissä, kunnes Prosciutto saa kauniin ja rapsakan pinnan ja parsat ovat pehmenneet jonkun verran. Parsat saavat mielellään kuitenkin olla hieman napakoita.

Lorauta parsojen pinnalle sitruunanmehua ja rouhaise päälle mustapippuria.

**PARSAN JA PROSCIUTTON UPEA LIITTO  
SINETÖIDÄÄN GRILLISSÄ.**

Seuraksi sopii lasi Prosecco  
tai Cavaa.





# Whisky marinoitu ENTRECOTE

4 entrecote pihviä

## MARINADI

1 valkosipulinkyntsi, murskattuna  
2 rkl soijaa  
2 rkl balsamietikkaa  
½ rkl tummaa siirappia  
2 rkl tomaattipyrettä  
½ dl öljyä  
3 rkl whiskyä  
2 tl jauhettua inkivääriä  
Suolaa, maun mukaan

## WHISKYKASTIKE

1 valkosipulinkyntsi,  
hienonnettuna  
1 rkl voita  
2 rkl tomaattipyrettä  
1 rkl sriracha  
2 rkl balsamietikkaa  
2 dl vettä  
2 rkl voita  
2 rkl whiskyä  
Suolaa, maun mukaan  
Muutama kierros mustapippuria  
myllystä

## Marinadin valmistus

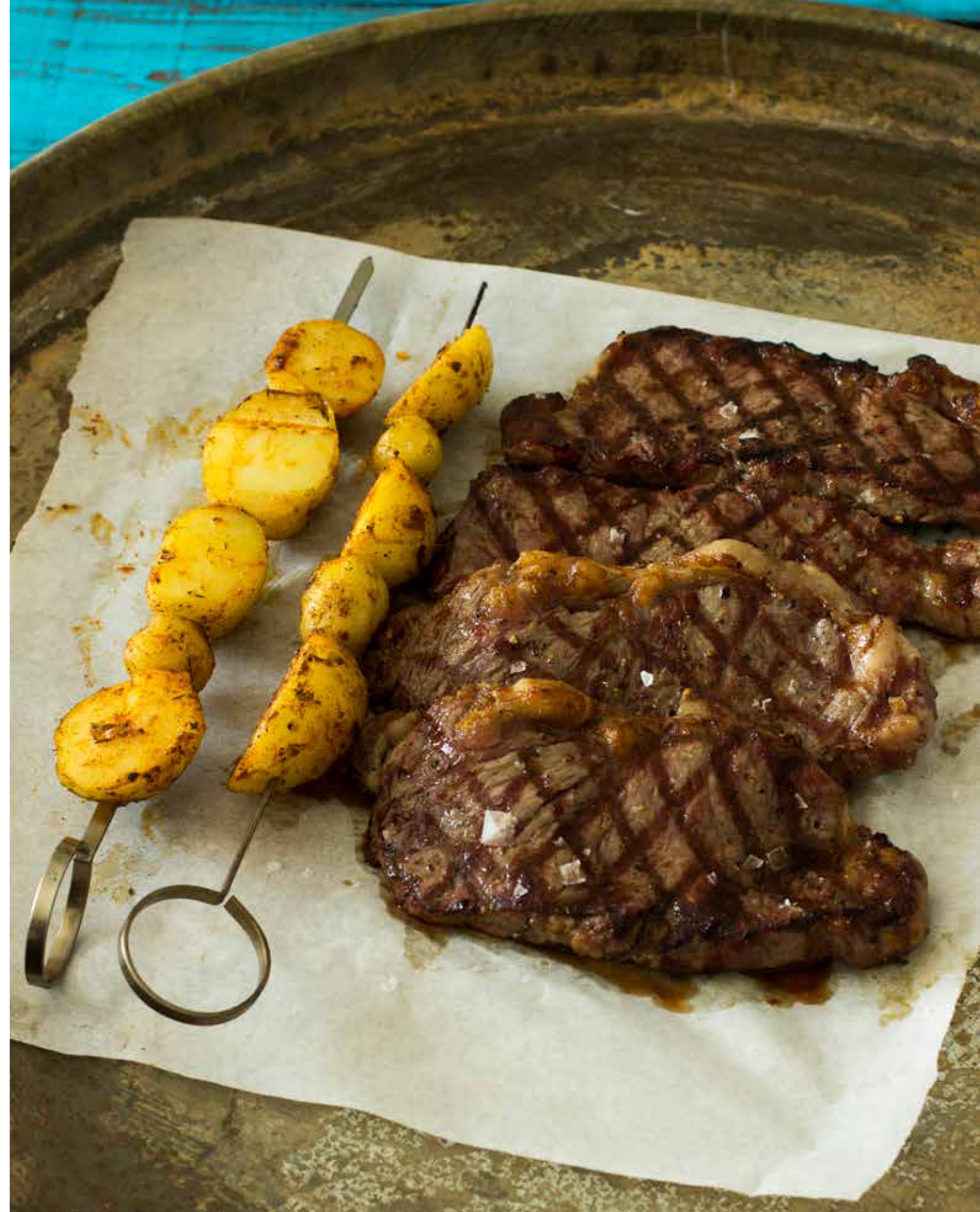
Sekoita marinadin ainekset keskenään. Nosta lihat ja marinadi suljettavaan ilmatiiviiseen pussiin. Hiero marinadia lihan pintaan. Poista ylimääräinen ilma pussista ja sulje. Anna pihvien marinoitua muutamasta tunnista aina yön yli.

Nosta lihat marinadista ja suolaa pinta. Grillaa pihvit suoralla lämmöllä noin 4 minuuttia per puoli tai kunnes sisälämpötila näyttää 54 astetta.

## Whiskykastikkeen valmistus

Hienonna valkosipuli ja kuullota voissa noin minuutti. Lisää kaikki ainekset whiskyä ja mausteita lukuun ottamatta. Anna kiehua kokoon noin 10 minuuttia. Lisää whisky ja anna kiehua vielä pari minuuttia ja mausta maun mukaan.

**ENTRECÔTESSA ELI VÄLIKYLJYKSESSÄ ON RIITTÄVÄSTI RASVAA JA SE PYSYY UPEAN MEHEVÄNÄ GRILLISSÄKIN.**







2:LLE

Iberico

# PORSAAN SECRETO

klassiseen tapaan

n. 280 g Iberico secreto  
suolaa  
mustapippuria  
savupaprikaa

#### TARJOILUUN

Hyvää oliiviöljyä  
sitruunan mehua

◆ Ota liha ajoissa huoneenlämpöön. Mausta maun mukaan suolalla, mustapippurilla ja sa-vupaprikalla.

Grillaa secreto 220-250 asteessa suoralla lämmöllä noin 2 minuuttia per puoli. Anna lihan vetäytyä muutama minuutti ja viipaloi sen jälkeen ohuiksi siivuksiksi. Lorauta päälle oliiviöljyä ja sitruunanmehua.

**SECRETO ON ESPANJAN LAHJA  
MAAILMALLE. SE ON TODELLA UPEA JA  
MUREA POSSUNOSA JOKA ON TODELLISTA  
PIKARUOKAA GRILLISSÄ VALMISTETTUNA.  
MAUSTEESI TÄMÄ SALAINEN PALA EI  
MUUTA KAIPAA KUIN HIUKAN HYVÄÄ  
OLIIVIÖLJYÄ JA LORAUKSEN  
SITRUUNANMEHUA.**

4-6:LLE

# KARITSAN T-LUUPIHVIT

yrttikastikkeella

n. 1 kg karitsan t-luupihvejä

#### MARINADI

1 dl rypsiöljyä  
½ dl sitruunanmehua  
1 sitruunan raastettu kuori  
1 rkl Dijon sinappia  
3 valkosipulinkynttä  
murskattuna  
1 tl suolaa  
Mustapippuria myllystä

#### KASTIKE

½ dl hyvää oliiviöljyä  
½ dl mintunlehtiä  
½ dl persiljaa  
1 rkl kapriksia  
1 pieni valkosipulin kynsi,  
murskattuna  
Hyppysellinen chilihuutaleita  
Ripaus suolaa  
Mustapippuria myllystä, maun  
mukaan

#### Marinadin valmistus

Sekoita marinadin ainekset yhteen. Nosta pihvit suljettavaan ilmatiiviiseen pussiin ja kaada päälle marinadi. Poista ylimääräinen ilma ja sulje pussi tiiviisti. Anna lihan marinoitua noin 2–4 h.

Ota pihvit ajoissa huoneenlämpöön ennen grillausta.

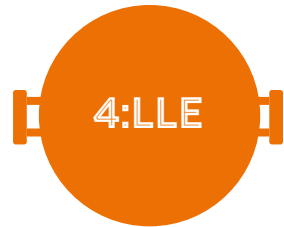
Grillaa noin 200 asteessa suoralla lämmöllä noin 2–3 minuuttia per puoli. Anna lihan ve-täytyä muutama minuutti ennen tarjoilua.

#### Kastikkeen valmistus

Hienonna yrtit ja sekoita kaikki ainekset yhteen. Tarjoa pihvien kanssa.

**PIENET KARITSAN T-LUUPIHVIT OVAT KUIN  
PIENIÄ TIKKUKARAMELLEJÄ. RIPOTTELE  
NIIDEN PINNALLE REILUSTI KASTIKETTA JA  
SYÖ SORMIN JOS KEHTAAT.**





# ULKOFILEEPIHVIT

## konjakki-pippurikastikkeella

4 kpl á 200g ulkofileepihvejä  
Mustapippuria myllystä  
suolaa, maun mukaan

### KONJAKKI-PIPPURIKASTIKE

1 rkl voita  
½ keltasipuli, silputtuna  
1 valkosipulinkynsi,  
murskattuna  
5 dl lihalientä  
2 rkl konjakkia  
1 rkl vettä  
1 rkl maizena  
Vastarouhittua  
mustapippuria,  
maun mukaan

### Kastikkeen valmistus

Kuumenna voi pannulla ja lisää sipulisilppu. Paista muutama minuutti. Lisää valkosipuli. Lisää puolet lihaliemestä ja kiehauta kokoon, kunnes nesteestä on noin puolet jäljellä.

Lisää loput lihaliemestä ja konjakki. Anna kiehua muutama minuutti.

Sekoita maizena veteen ja kaada kastikkeeseen. Sekoita. Anna kiehahtaa pari minuuttia. Mausta mustapippurilla.

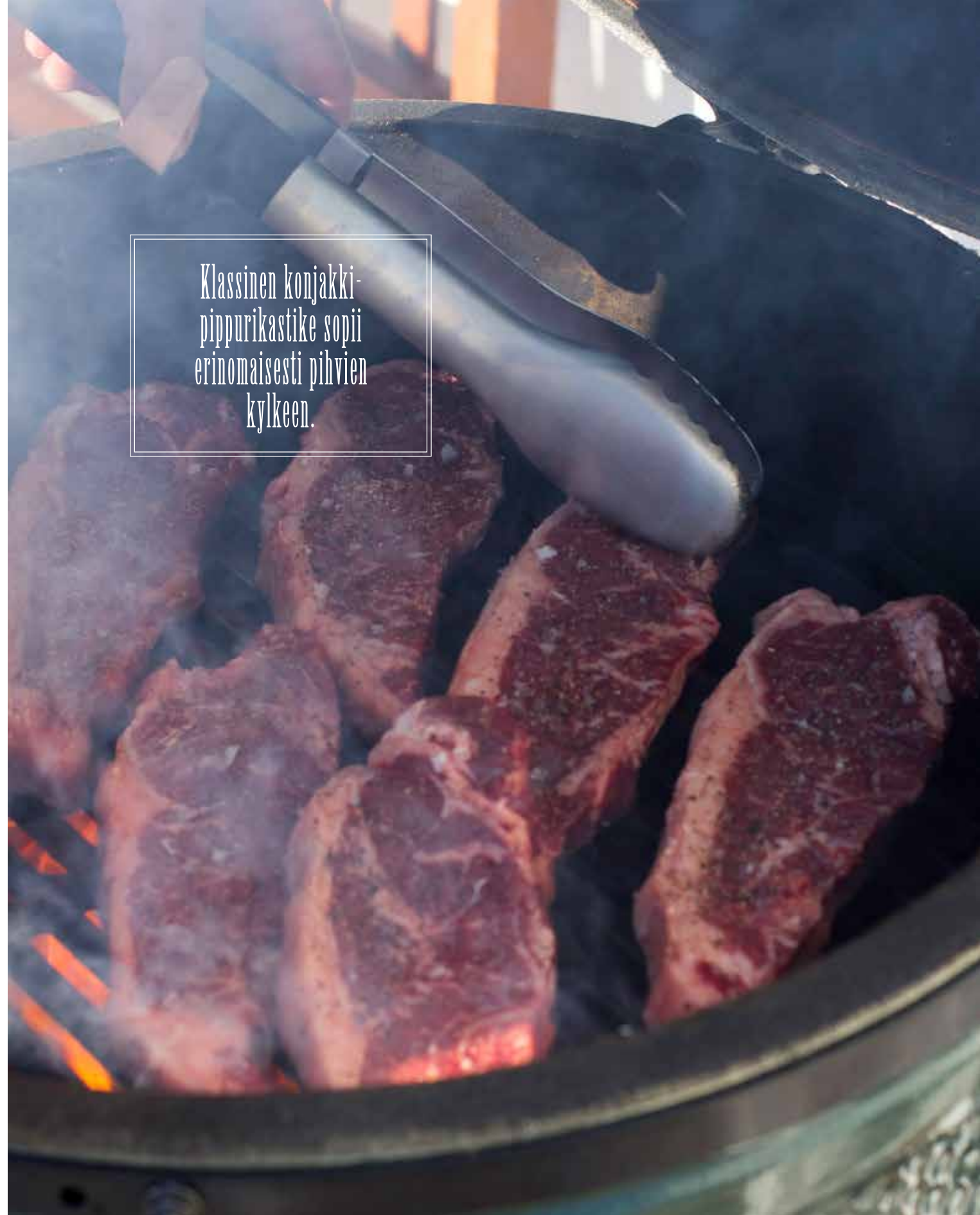
### Lihan valmistus

Ota liha hyvissä ajoin huoneenlämpöön.

Öljyä grillin kalteri kevyesti. Grillaa pihvit suoralla lämmöllä noin 220 asteessa, noin 3–4 minuuttia per puoli, kunnes sisälämpötila näyttää 65–68 astetta. (Pihvi on parhaimmillaan kun jätät sen medium- medium rare kypsyyteen.)

Tarjoa haluamiesi lisukkeiden kera.

**BLACK ANGUS ULKOFILEEPIHVEISSÄ ON TODELLA UPEA MARMORINTI. SE TAAS TARKOITTAÄ ETTÄ NIILLÄ ON RASVAKERROSTEN ANSIOSTA ERITYISEN HERKULLINEN JA HIENO MAKU.**



Klassinen konjakki-pippurikastike sopii erinomaisesti pihvien kylkeen.



- SMOKEHOUSE -

## Hickory savustettu PULLED PORK

1½ kg Iberico porsaan  
niskaa

### KUIVAMARINADI

2 rkl fariinisokeria  
3 tl paprikajauhetta  
1 tl chilijauhetta  
½ tl cayennepippuria  
1 tl sinappijauhetta  
1 tl sipulijauhetta  
½ tl mustapippuria  
2 tl suolaa

### VALELUUN

Sinappia

### LISÄKSI

n. pari kourallista Hickory  
savulastuja

◆ Sekoita marinadin ainekset keskenään. Kuivaa lihan pinta talouspaperilla. Levitä pintaan hyvin ohut kerros sinappia. Hiero pintaan marinadi. Kääri liha muovikelmuun ja nosta jää-kaappiin. Marinoi lihaa yön yli tai ainakin 8 h.

Ota liha ajoissa huoneenlämpöön ennen grillausta.

Grillaa epäsuoralla lämmöllä noin 100 -110 asteessa noin 8 h.

Noin 2 h ennen kuin liha on valmis, lisää grilliin Hickory savustuslastuja pakkauksen ohjeiden mukaisesti.

Lisää lastuja oman maun mukaan riippuen kuinka voimakkaan savun maun tahdot. Lisää vielä 1 h päästä lastuja, haluttu määrä.

Anna lihan levähtää n. 15- 20 minuuttia. Riivi liha sen jälkeen haarukoilla rikki.

**TÄMÄN PULLED PORKIN SALAISUUS ON  
SINAPPIHUNTU JA KUIVAMARINADI. HICKORY  
SAVUSTETTU PULLED PORK SOPII VAIKKAPA  
NACHOLAUTASELLISEN KRUUNUKSI. TAI  
TÄYTÄ SILLÄ HAMPURILAISET, TORTILLAT,  
MUNAKKAAT JNE.**

2: LLE

Ibericon

# PORSAAN SISÄFILEE

paahdetuilla ja marinoituilla paprikoilla

400 g Iberico porsaan sisäfilee

#### MARINADI

½ dl tumma balsamikastike

½ dl oliiviöljyä

½ dl valkoviiniä

1 valkosipulinkynsi, murskattuna

1 rkl tuoretta timjamia

1 tuoretta salviaa

mustapippuria muutama kierros myllystä

#### PAAHDETUT JA MARINOIDUT PAPRIKAT

2 punaista paprikaa

2 rkl oliiviöljyä

1 rkl balsamiviinietikkaa

1 valkosipulinkynsi murskattuna

1 rkl kapriksia

1 tl basilikaa, silputtuna

1 tl persiljaa, silputtuna

sormisuolaa, maun mukaan

mustapippuria myllystä

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen suljettavassa pussissa ja nosta liha maustumaan marinadiin mielellään noin 4 h. Ota liha ajoissa huoneenlämpöön.

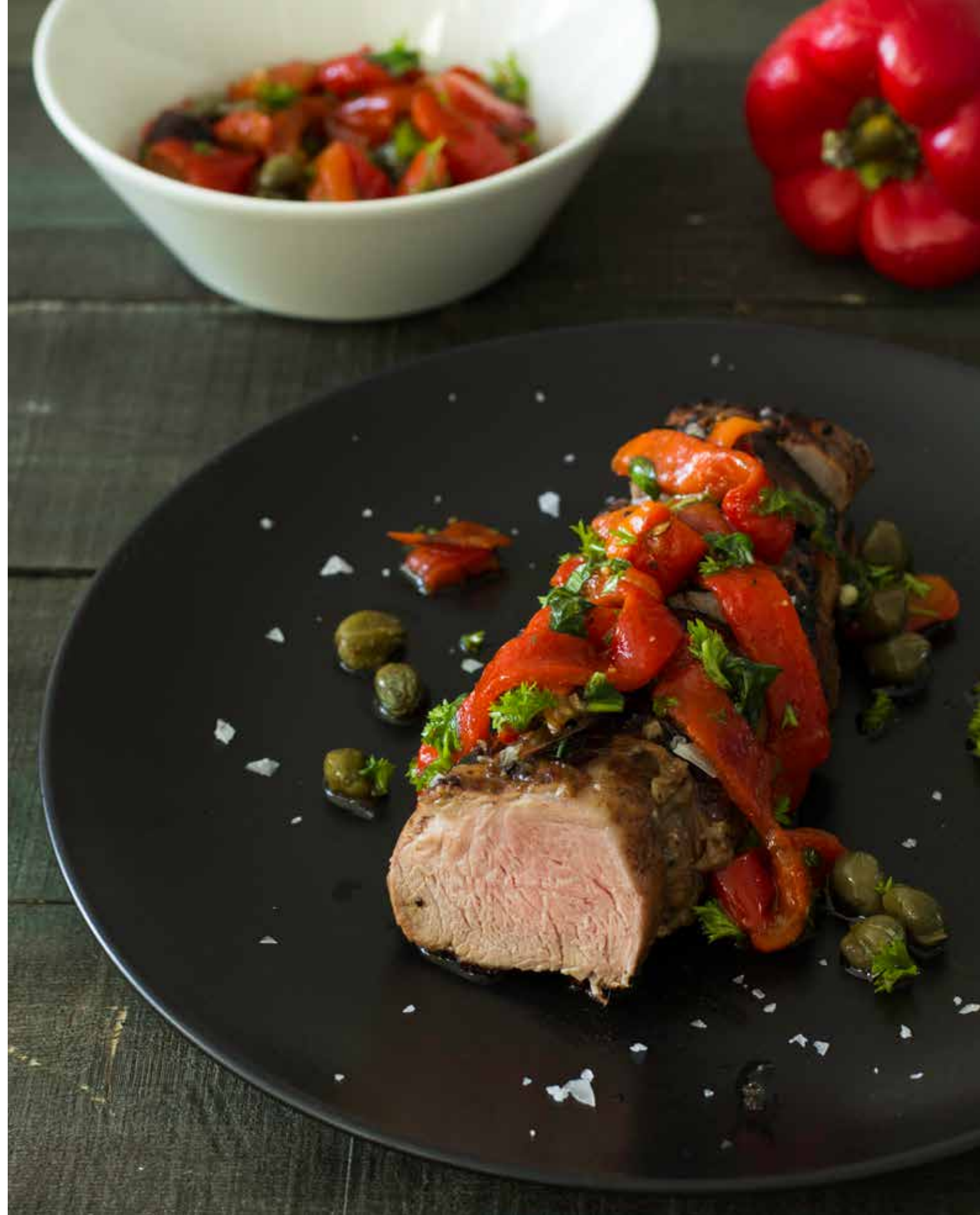
Grillaa suoralla lämmöllä noin 200 asteessa kunnes sisälämpötila saavuttaa haluamasi asteet.

#### Paprikoiden valmistus

Laita uuni kuumenemaan 250 asteeseen. Nosta paprikat kuumaan uuniin uunipellille ja paista keskitasossa noin 40 minuuttia. Käännä paiston aikana pari kertaa.

Nosta uunista ja kääri alumiinifolioon. Anna seistä noin puoli tuntia. Kun paprikat ovat jäähtyneet, kuori ne ja poista siemenet. Riivi tai paloittele paprikat paloiksi ja sekoita yhteen muiden aineiden kanssa. Anna tekeytyä muovikelmun alla kulhossa muutaman tunnin ennen kuin tarjoat. Voit hyvin valmistaa paprikat jo päivää ennen tarjoilua.

Uskalla jättää possu juuri ja juuri kypsäksi ja huomaat miksi se kannattaa. Maailmalla on jo hyvin yleinen tapa kypsentää Iberico possun sisäfilee 62°C. Suomessa possun sisäfileen suositus lämpötila on 70°C, mutta ei riskiryhmillä suositus on 63°C, kun liha vielä paiston jälkeen kääritään folioon ja annetaan vetäytyä huoneenlämmössä. Tällöin lihan sisälämpötila nousee vielä hieman. Käytä kuitenkin omaa harkintakykyäsi.



2:LLE

# PORSAAN SISÄFILE

## herkkusienikastikkeella

n. ½ kg porsaan sisäfilee

### MARINADI

3 rkl fariinisokeria  
1 tl sipulijauhetta  
3 rkl soijakastiketta  
1 tl Dijon sinappia  
3 rkl viskiä

### HERKKUSIENIKASTIKE

100 g herkkusieniä  
1 rkl voita  
1 rkl fariinisokeria  
1 tl sipulijauhetta  
3 rkl tummaa balsamikastiketta  
2 tl Dijon sinappia  
2 rkl viskiä  
1 dl kermaa

◆ Poista mahdolliset kalvot sisäfileestä.

Sekoita marinadin ainekset yhteen. Nosta sisäfilee ilmatiiviiseen suljettavaan pussiin. Kaada päälle marinadi ja poista ylimääräinen ilma. Sulje pussi. Anna marinoitua noin 6–8 h.

Ota liha ajoissa huoneenlämpöön ennen grillausta.

Grillaa liha noin 200 asteessa suoralla lämmöllä noin 6–8 minuuttia molemmin puolin. Hieman fileen paksuudesta riippuen. Tai kunnes sisälämpötila on 65 astetta.

Anna lihan vetäytyä noin 5–10 minuuttia ennen tarjoilua. Viipaloi sopiviksi paloiksi.

### Kastike

Siivuta herkkusienet viipaleiksi. Lisää pannulle voi ja anna ruskistua. Lisää herkkusienet ja paista muutama minuutti välillä sekoitellen. Sekoita fariinisokeri, sipulijauhe, sinappi ja viski ja kerma yhteen. Lisää kattilaan. Anna kiehua hetki.

Tarjoa haluamasi lisukkeiden kera.

**TÄMÄ PORSAAN SISÄFILEE MARINOIDAAN VISKIPOHJAISESSA MARINADISSA JA NAUTITAAN MAKEAN SUOLAISEN HERKKUSIENIKASTIKKEEN KERA.**



Posketonta menoa



2:LLE

Iberico

# PORSAAN POSKET

## savumarinadissa

n. 450 g porsaan poskia

### MARINADI

1 rkl fariinisokeria  
½ tl savupaprikkaa  
1 tl jauhettua kuminää  
½ tl chilijauhetta  
½ tl sipulijauhetta  
½ tl suolaa

◆ Sekoita marinadin ainekset keskenään. Hiero marinadi porsaan poskiin ja nosta posket suljettavaan ilmatiiviiseen pussiin marinoitumaan, mielellään yön yli. Ota liha ajoissa huoneenlämpöön.

Grillaa epäsuoralla lämmöllä noin 110 asteessa noin 5 h. Riivi rikki haarukalla ja tarjoa.

**PORSAAN POSKET OVAT SUURTA HERKKUA, KUN ANNAT NIILLE HIEMAN AIKAA. MUUTOIN NE VALMISTUVAT KUIN ITSESTÄÄN. VALITSE POSSUN POSKILLE SEURAKSI HYVÄ KASTIKE JA TARJOA VAIKKAPA TORTILLOJEN VÄLISSÄ.**







4-6:LLE

# Punaviinissä marinoitu NAUDAN SISÄFILEE

n. 1 kg naudan sisäfilee

## MARINADI

1½ dl punaviiniä  
3 rkl rypsiöljyä  
1 rkl sitruunanmehua  
2 valkosipulinkynttä,  
murskattuna  
½ tl timjamia  
½ tl suolaa  
muutama kierros  
mustapippuria myllystä

## PINNALLE

suolaa  
mustapippuria

Kastike  
Marinadin ainekset  
1 dl lihalientä  
1 dl kuohukermaa  
vettä  
maizena, pakkauksen  
ohjeiden mukaan

◆ Poista sisäfileestä mahdolliset kalvot.

Sekoita marinadin ainekset keskenään. Nosta kokonainen sisäfilee marinadeineen suljettavaan ilmatiiviseen pussiin. Poista pussista ylimääräiset ilmat ja sulje tiiviiksi. Anna marinoitua mielellään 8 h-yön yli.

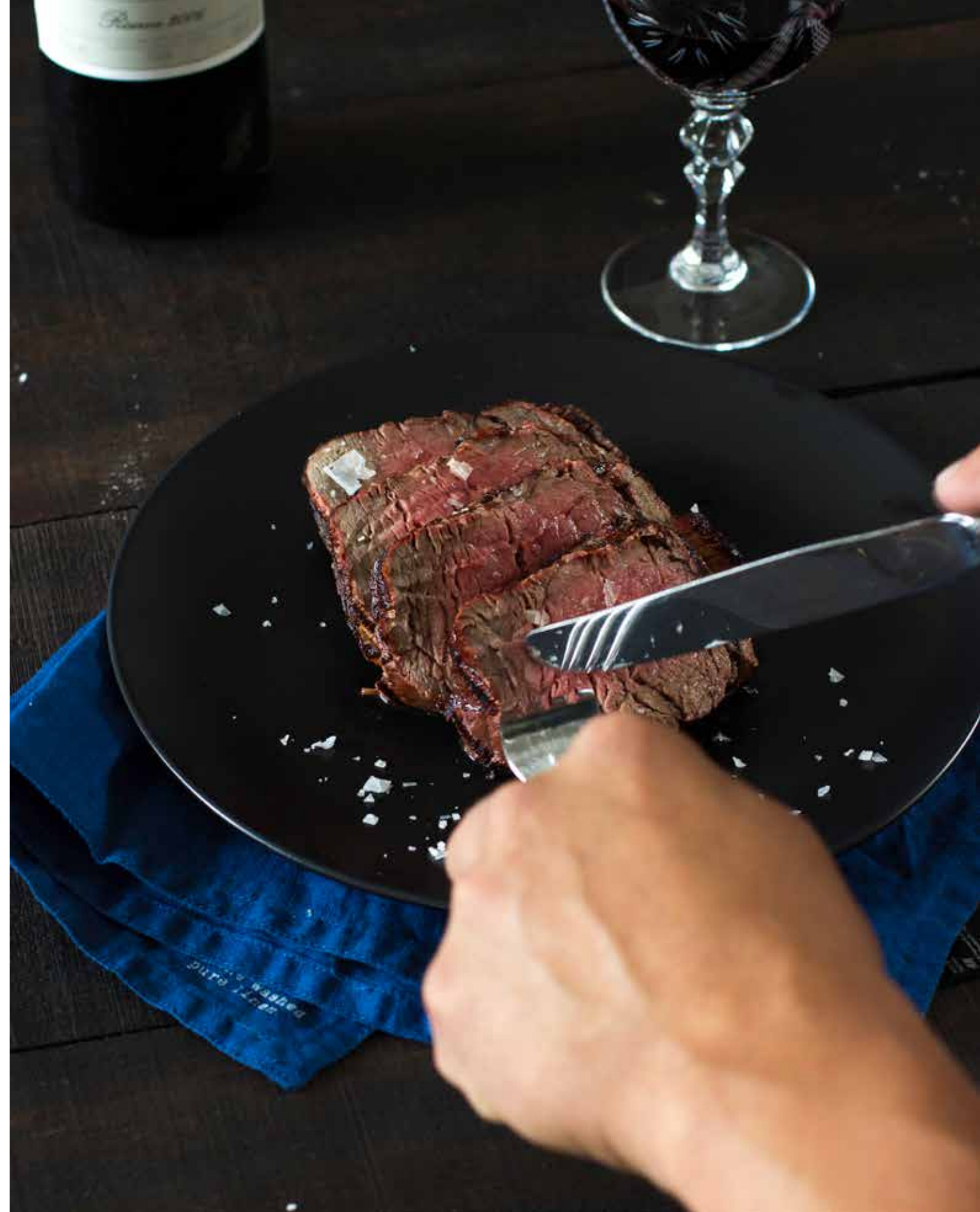
Ota liha hyvissä ajoin huoneenlämpöön ennen grillausta. Ota marinadin ainekset talteen.

Grillaa lihaa suoralla lämmöllä noin 200 asteessa 4 -5 minuuttia kummaltakin puolelta. Nosta liha epäsuoralle lämmölle ja grillaa kunnes sisälämpötila saavuttaa halutun kypsyyssasteen. Mielellään medium, medium-rare. Anna lihan vetäytyä noin 10 minuuttia ennen tarjoilua.

## Kastikkeen valmistus

Lisää kattilaan talteen otettu marinadi ja lihaliemi. Anna kiehua noin 5 minuuttia. Lisää kerma ja anna kiehahtaa. Sekoita maizena veteen ja lisää kastikkeeseen samalla sekoittaen. Anna kiehua vielä kaksi minuuttia.

**KLASSINEN TAPA YHDISTÄÄ PUNAVIINI JA  
SISÄFILEE.**



4:LLE

# BEEF SALAD

1 grillattu entrecote pihvi,  
siivuina

1 keskikokoinen  
jäätuorisalaatti  
2 uutta porkkanaa  
1 pieni kesäsipuli  
Kourallinen retiisejä

## KASTIKE

½ limen mehu  
3 rkl oliiviöljyä  
1 tl soijaa  
Srirachaa, maun mukaan  
Suolaa, maun mukaan

Seesaminsiemeniä  
Mustapippuria muutama  
kierros myllystä

◆ Huuhtelee ja riivi jäätuorisalaatti. Kuori ja siivuta porkkana ohuiksi suikaleiksi. Siivuta retiisit.  
Kokoa salaatti laakealle lautaselle ja lisää pinnalle entrecote pihvi siivuina.  
Sekoita yhteen kastikkeen ainekset ja ripottele salaatin pinnalle. Lisää koristeeksi vielä seesaminsiemeniä ja mausta mustapippurilla.

**LIHA KANNATTAA JOSKUS TARJOILLA  
TÄLLÄ TAVOIN SALAATISSA. HIEMAN  
ITÄMAISIN VIVAHTAIN MAUSTETTU  
SALAATTI ON RAIKAS, MUTTA NIIN LIHAISA.**



4:LLE

Yrttiset

## ULKOFILEEPIHVIT

4 kpl à 200 g ulkofilee pihviä

### MARINADI

1 dl öljyä  
2 rkl punaviinietikkaa  
2 rkl vaalea balsamikastike  
2 valkosipulinkynttä  
2 rkl basilikanlehtiä, tuoretta  
2 rkl persiljaa, tuoretta  
2 rkl meiramia, tuoretta  
1 rkl timjamia, tuoretta  
½ suolaa  
½ tl vastarouhittua  
mustapippuria

### PINNALLE

Sormisuolaa

◆ Sekoita yhteen marinadin ainekset ja nosta suljettavaan ilmatiiviiseen pussiin, yhdessä pihvien kanssa. Poista ylimääräinen ilma ja sulje pussi. Anna marinoitua noin 4–6 h.

Ota liha hyvissä ajoin huoneenlämpöön. Pyyhkäise marinadi kevyesti pois pihvin pinnalta.

Öljyä grillin kalteri kevyesti.

Grillaa pihvit suoralla lämmöllä noin 220 asteessa, noin 3–4 minuuttia per puoli, kunnes sisälämpötila näyttää 65–68 astetta. ( Pihvi on parhaimmillaan kun jätät sen medium- medium rare kypsyyteen. ) Mausta sormisuolalla ja tarjoa haluamasi lisukkeiden kera.

**KAIKEN A JA O ON HYVÄT RAAKA-AINEET.  
LAADUKKAAT ULKOFILEE PIHVIT JA  
TUOREET YRTIT TAKAAVAT SEN, ETTÄ  
LOPPUTULOS ON ERINOMAINEN.**





# SAKSANHIRVI

## katajanmarja-marinadissa

2 kpl á 500 g saksanhirven  
sisäfilee

### MARINADI

3 rkl soijaa  
1½ dl rypsiöljyä  
1 rkl Crown Royal whisky  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria myllystä  
8 katajanmarjaa, kevyesti  
murskattuna

◆ Poista fileistä mahdolliset kalvot.

Sekoita marinadin ainekset yhteen. Nosta fileet suljettavaan ilmatiiviiseen muovipussiin. Lisää marinadi ja sekoittele.

Poista ylimääräinen ilma ja sulje pussi. Anna lihan marinoitua 4–6 h.

Ota liha ajoissa huoneenlämpöön.

Grillaa sisäfileet ensin suoralla lämmöllä noin 200 asteessa kauttaaltaan. Noin 2 minuuttia per puoli.

Nosta sisäfileet sen jälkeen epäsuoralle lämmölle ja grillaa kunnes sisälämpötila näyttää 52 astetta.

Anna seistä noin 10 minuuttia ennen tarjoilua. Leikkaa liha noin 2 cm paksuiksi paloiksi ja tarjoa haluamasi lisukkeiden kera.

**SAKSANHIRVEN SISÄFILEE ON TODELLISTA HERKKUA. MUTTA VIELÄ HERKULLISEMPAA SIITÄ SAA KUN VALMISTAT SEN GRILLISSÄ.**



4:LLE

# VASIKAN ENTRECOTE

## chevrevoilla ja gremolatalla

n. 700 g vasikan entrecote  
pihvejä

### MARINADI

1 sitruunanmehua  
1 valkosipulinkynsi  
4 rkl rypsiöljyä  
muutama salvian lehti  
1 tl suolaa

### CHEVREVOI

75 g vuohenjuustoa  
50 g voita  
hyppysellinen suolaa

### GREMOLATA

1 sitruunan keltainen  
kuoriraaste  
nippu persiljaa  
2 valkosipulia, raastettuna

### MAUSTAMISEEN

suolaa  
mustapippuria

### Marinadin valmistus

Sekoita kaikki marinadin ainekset yhteen ja laita suljettavaan pussiin yhdessä pihvien kanssa. Poista ylimääräinen ilma ja sulje pussi. Anna marinoitua noin 30 minuuttia huoneenlämmössä.

### Chevrevoihin valmistus

Sekoita chevrevoihin kaikki ainekset yhteen, tasaiseksi seokseksi

### Gremolatan valmistus

Pese sitruuna ja raasta sen keltainen kuoriossa. Kuori valkosipulinkynnet, raasta ne karkeaksi ja silppua persilja. Yhdistä kaikki ainekset.

### Pihvien valmistus

Grillaa pihvejä noin 3-4 minuuttia per puoli, suoralla lämmöllä, noin 220 asteisessa grillissä. Nosta tämän jälkeen epäsuoralle lämmölle ja grillaa kansi peitettynä kunnes sisälämpötila näyttää n. 58 astetta.

Anna vetäytyä noin 10 minuuttia ennen tarjoilua. Mausta halutessasi pihvit suolalla ja mustapippurilla, maun mukaan. Ripottele pihvien pinnalle gremolata ja tarjoa chevrevoihin kera.

**NAUDAN ENTRECOTEN SIJAAN KANNATTAA JOSKUS POIMIA KAUPASTA MUKAAN ESIMERKIKSI VASIKAN ENTRECOTE. USKON ETTEI KERTA JÄÄ VIIMEISEKSI.**

[ N.6-8:LLE ]

[BUTLER'S CUT]

# FLAT IRON STEAK

marinoituilla herkkusienillä

n. 2½ kg Angus lapa  
(Angus oyster blade)

#### MARINADI

3 tl suolaa  
2 tl mustapippuria  
1 tl sipulijauhetta  
1 rkl fariinisokeria  
½ tl chilijauhetta

#### GRILLATUT JA MARINOIDUT HERKKUSIENET

200 g herkkusieniä  
3 rkl persiljaa  
1 kesäsipuli, silputtuna  
3 rkl tumma balsamikastike  
3 rkl oliiviöljyä  
Suolaa  
Mustapippuria

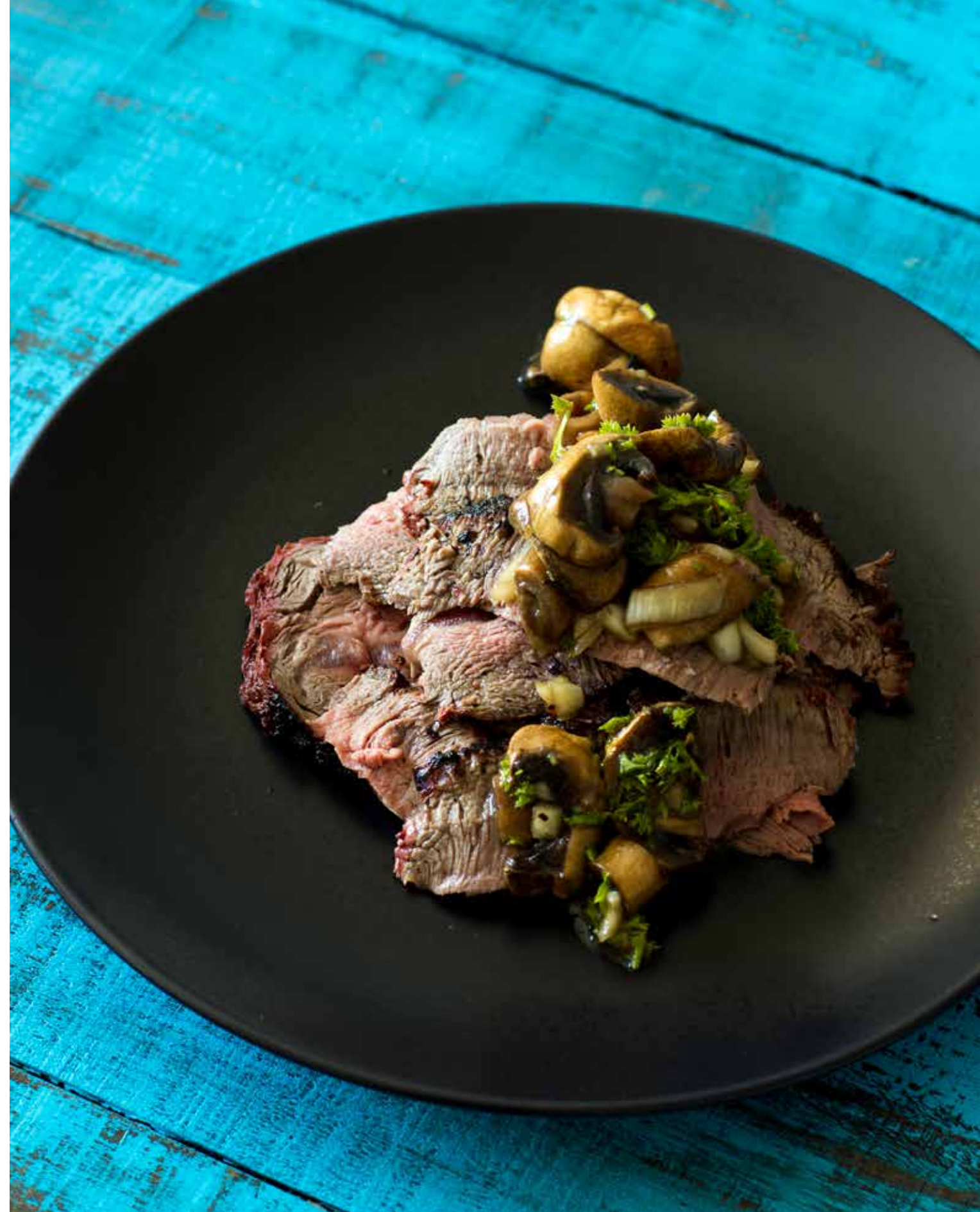
◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen. Poista lihasta kalvot. Hiero marinadi lihan pintaan ja nosta jääkaappiin marinoitumaan 2 - 3 h.

Ota liha ajoissa huoneenlämpöön. Grillaa 220 asteessa suoralla lämmöllä noin 4 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes sisälämpötila on halutun kypsä, suosittelen kuitenkin medium-rare. Anna lihan levätä noin 10 minuuttia ennen kuin leikkaat sen poikkisyyhin ohuiksi siivuiksi.

Kun liha vetäytyy, grillaa sillä välin herkkusienet kuumassa grillissä. Grillaa niille kauniin ruskeat grilliraidat kauttaaltaan. Nosta herkkusienet leikkuulaudalle ja viipaloi ne ohuiksi siivuiksi.

Sekoita loput ainekset yhteen ja kaada herkkusienten päälle. Tarjoa lihan kera.

**MEHUKAS JA HYVIN MARMORITUNUT  
FLAT IRON STEAK ELI BUTLERR'S CUT SOPII  
GRILLIIN, NIIN KUIN KESÄ JA AURINKO  
SOPIVAT YHTEEN.**



6:LLE

# ENTRECOTE

## ja fetadippi

6 kpl à 200 g entrecote pihviä

### MARINADI

3/4 dl öljyä  
1½ rkl soijaa  
2 rkl balsamicoa  
1 rkl hunajaa  
1½ tl sormisuolaa  
1 rkl tuoretta meiramia  
1 rkl tuoreita timjamin lehtiä  
Mustapippuria myllystä  
muutama kierros

### FETAJUUSTODIPPI

150 g fetajuustoa  
150 g creme fraichea  
Muutama kierros mustapippuria  
myllystä  
1 rkl tuoreita timjamin lehtiä

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen ja kaada suljettavaan ilmatiiviiseen pussiin. Lisää liha pussiin ja poista ylimääräinen ilma. Sulje pussi ja marinoi lihaa noin puolisen tuntia huoneenlämmössä.

Grillaa pihvit suoralla lämmöllä noin 220 asteessa noin 3–4 min per puoli, riippuen halutusta kypsyyssasteesta.

Anna lihan levätä noin 5 minuuttia ennen tarjoilua. Älä peitä pihvejä, ettei grillaamisen tuoma ihana pinta vety.

### Fetajuustodipin valmistus

Nosta fetajuusto kulhoon ja sekoita haarukalla fetajuusto rikki. Lisää loput ainekset ja sekoita tasaiseksi. Laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

Lusikoi fetajuustodippiä pihvien päälle ja tarjoile haluamiesi lisukkeiden kera.

**KLASSINEN FETADIPPI  
SOPII ENTRECOTEN KANSSA  
TARJOTTAVAKSI.**





# Savun maku



# BBQ SHORT RIBS

n. 3 kg Angus luullinen kylki  
(bone in short ribs)

## MAUSTESEOS

3/4 dl fariinisokeria  
2 rkl savustettua paprikaa  
1 rkl suolaa  
½ rkl chilijauhetta  
½ rkl sipulijauhetta  
½ rkl parikajauhetta  
2 tl jauhettua kuminaa

## LISÄKSI TARVITSET

Valitsemaasi sinappia  
voiteluun (Suosittelemme  
esim. Johnny's chipotle  
mustapippuri sinappi)  
n. 1 kourallinen valitsemasi  
savulastuja tunnissa esim.  
omena

◆ Sekoita mausteseoksen ainekset yhteen.

Poista ribseistä ylimääräinen rasva ja kalvot. Hiero ribsien pintaan kevyelti sinappia ja hiero mausteseos pintaan. Laita suljettavaan pussiin ja poista ylimääräinen ilma. Sulje pussi. Anna marinoitua 24 h jääkaapissa. Ota huoneenlämpöön n. ½-1 h ennen grillausta.

Grillaa liha suoralla lämmöllä noin 250 asteessa kauttaaltaan kevyesti. Laske heti sen jälkeen lämpötila noin 110 asteeseen.

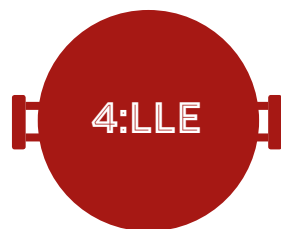
Lisää grillinkestävän- tai alumiiniivuoan pohjalle vettä. Nosta vuoka grilliin, (grillattavan alapuolelle, jos grillaat briketti- tai hiiligrillissä) Grillaa ribsejä epäsuoralla lämmöllä noin 4-5 h tai kunnes sisälämpötila näyttää yli 93 astetta. Lisää savulastuja pakkauksen ohjeiden mukaisesti niin paljon kuin tahdot. Kuitenkin mielellään noin 1 kourallinen per tunti. Noin 3 h savustusaika on aika hyvä näille ribseille. Eli kolme tuntia savustusaikaa grillauksen loppupuolelta.

Anna lihan levätä noin 15-20 minuuttia, ennen kuin viipaloit sen annospaloiksi.

Tarjoa valitsemasi Bbq kastikkeen kera ja haluamiesi lisukkeiden kanssa.

**KYPSENNYS HITAASTI JA ALHAISESSA  
LÄMMÖSSÄ TAKAA VASTUSTAMATTOMAN  
MAKUELÄMYKSEN.**





# ENTRECOTE

## yrttimarinadissa

n. 800 g entrecotea

### MARINADI

pala tuoretta inkivääriä  
(n. 2-3 cm )  
pala chiliä, maun mukaan  
1 dl rypsiöljyä  
2 rkl soijaa  
ripaussokeria  
mustapippuria myllystä  
1 oksatuoretta rosmariinia  
1 oksatuoretta timjamia  
(halutessasi pari tippaa  
nestemäistä savuaromia)

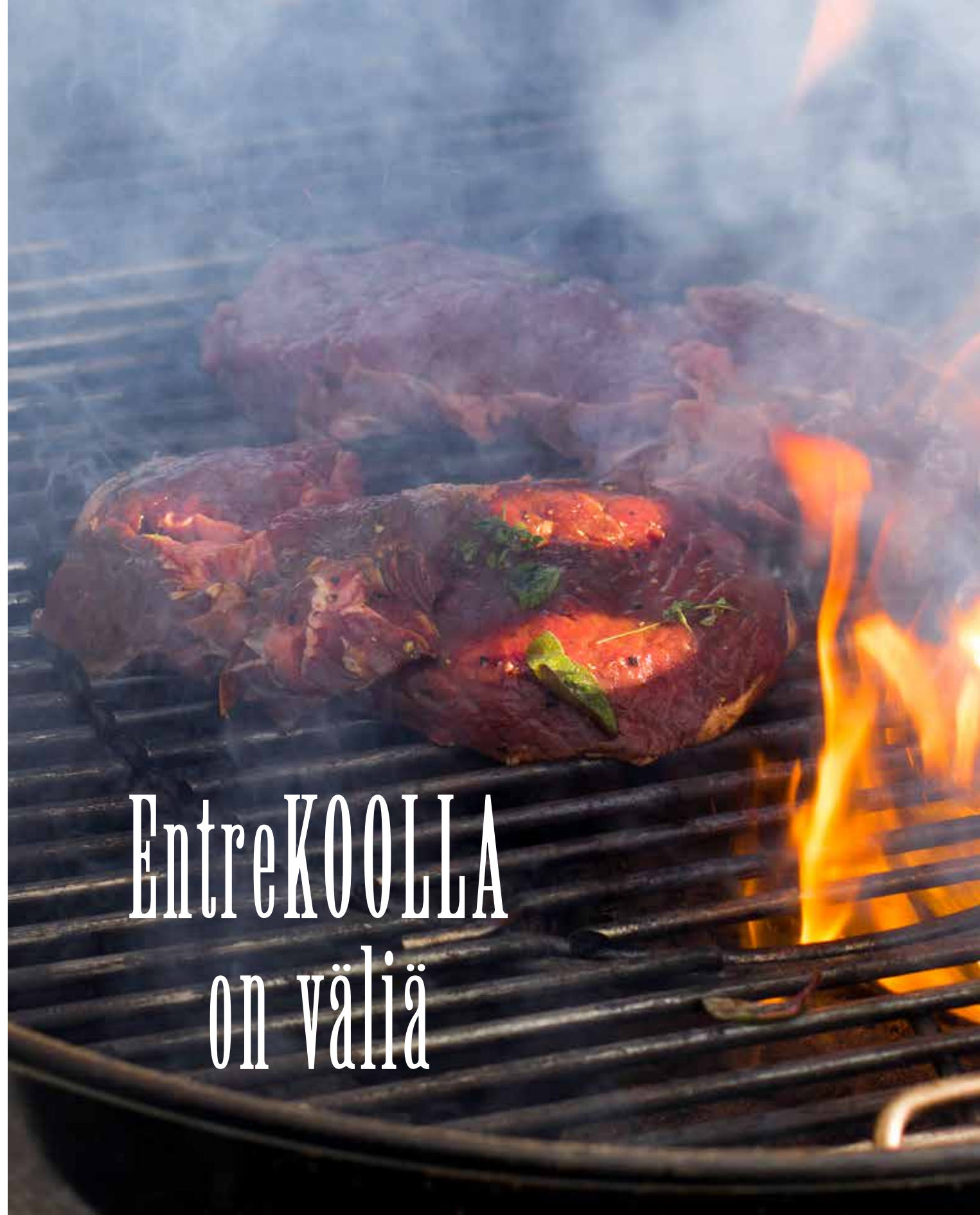
◆ Hienonna inkivääri ja chili. Sekoita kaikki marinadin ainekset keskenään. Pane lihapala muovipussiin ja kaada päälle marinadi. Anna lihan maustua pussissa huoneenlämmössä pari tuntia.

Grillaa entrecôte joko kokonaisena palana tai 4 viipaleena. Jos grillaat lihan palana, grillaa pinta ensin suoralla lämmöllä noin 220 asteessa. Siirrä liha sen jälkeen epäsuoraan läm-pöön ja nosta liha pois, kun sisälämpötila on 53-55°, jos haluat lihan olevan mediumkyp-sää. Viipaleille riittää 3 - 4 minuutin grillaus per puoli suoralla lämmöllä.

Anna lihan vetäytyä ennen tarjoamista noin 10 minuuttia. Älä peitä lihaa foliolla.

Tarjoa pihvit haluamasi lisukkeiden kera.

**ENTRECOTE ON AINA SUOSITTU  
GRILLATTAVA, JOTEN SIITÄ EI VOI OLLA  
LIIKAA RESEPTJÄ JA VARIAATIOITA.**



EntreKOOLLA  
on väliä

8:LLE

# HEAVY METAL PIHVIT

6 kpl kassler pihvejä à 200 g

## MARINADI

½ rkl chili pulveria  
1 ½ rkl sinappijauhetta  
1 rkl sokeria  
1 rkl jauhattua kuminaa  
1½ rkl sipulijauhetta  
½ rkl valkosipulijauhetta  
½ rkl cayenne pippuria  
1 rkl cajunmaustetta  
1 rkl jauhattua mustapippuria

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen. Hiero marinadi pihvien pintaan ja nosta pihvit suljettavaan ja ilmatiiviiseen pussiin. Poista ylimääräinen ilma pussista ja sulje tiiviiksi. Anna lihojen marinoitua mielellään yön yli.

Ota lihat huoneenlämpöön n. ½ h ennen valmistamista. Paista pihvit noin 200 asteessa, suoralla lämmöllä noin 4 minuuttia per puoli. Riippuen hieman pihvien paksuudesta. Seuraksi sopii raikas tarjottava, esimerkiksi ananassalsa.

**NÄMÄ PIHVIT OVAT TUJUA TAVARAA.**



# Pekoniin käärityt

## HERKKUSIENET

8 suurta grilli herkkusientä

120 g maustamatonta  
tuorejuustoa  
muutama kierros  
mustapippuria myllystä  
muutama rouhaisu chiliä  
myllystä

16 siivua Dingley Dell Beer  
and Treacle streaky bacon,  
tai tavallista pekonia

◆ Täytä herkkusienet tuorejuustolla. Rouhaise päälle mustapippuria sekä chiliä. Kääri sienet pekoniin ja grillaa kunnes pekonit saavat kauniin rapsakan kuoren.

**HERKKUSIENET ON KÄÄRITTY PEKONIIN JA EI MIHIN TAHANSA PEKONIIN, VAAN LEGENDAARISEEN DINGLEY DELLIN PEKONIIN.**



4:LLE

# ENTRECOTE

## yrttivoilla

4 entrecote pihviä  
öljyä

### YRTTIVOI

100 g voita, pehmeää  
1 rkl sitruunanmehua  
½ dl ruohosipulia, silputtuna  
muutama lipstikan lehti  
suolaa, maun mukaan

### KUIVAMARINADI

½ tl kuminaa, jauhattua  
¼ tl korianteria, jauhattua  
½ tl chilirouhetta  
¼ tl chilijauhetta  
½ tl mustapippuria, vasta  
jauhattua  
½ tl suolaa

◆ Ota pihvit huoneenlämpöön noin tuntia ennen grillausta. Sekoita kuivamarinadin ainekset yhteen. Öljyä pihvit kevyesti ja hiero pinnalle kuivamarinadi.

Sekoita pehmeään voihiin hienonnetut yrtit, sitruunanmehu, ruohosipuli, lipstikka ja hyppysellinen suolaa. Laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua sellaisenaan tai muotoile kelmun sisään pötköksi ja laita pakkasein.

Viipaloi sopivan kokoisiksi napeiksi juuri ennen tarjoilua. Grilla pihvit suoralla lämmöllä noin 220 asteisessa grillissä molemmin puolin noin 3–4 minuuttia, hieman riippuen pihvien paksuudesta. Anna pihvien vetäytyä noin 5 minuuttia ennen tarjoilua. Lisää pinnalle yrttivoi ja tarjoa haluamiesi lisukkeiden kera.

**YRTTIVOI RIITTÄÄ KASTIKKEEKSI  
HYVILLE PIHVEILLE.**



# Legendaariset T-LUUPIHVIT

T-luupihvit tarvitsevat vain reilusti suolaa ja mustapippuria. T-luupihvi on sellainen herkku, että sitä on turha lähteä muulla maustamaan.

Jos haluat niin tarjoa korkeintaan maustetun voinapin kera.

◆ Ota liha huoneenlämpöön noin 1 h ennen grillaamista.  
Ripotele pintaan suola noin 15 minuuttia ennen grillausta.  
Lisää pinnalle reilusti rouhittua mustapippuria.  
Grillaa kuumassa grillissä noin 5 minuuttia per puoli.  
Anna lihan vetäytyä noin 10 minuuttia ennen syömistä. Mausta vielä tarpeen mukaan suolalla.

**T-LUUPIHVISSÄ TOINEN OSA ON ULKOFIILEETÄ  
JA TOINEN SISÄFIILEETÄ.**

Revi siitä!





# PULLED BEEF



2½ kg naudan etuselkää

## MAUSTESEOS

n. 10 maustepippuria,  
jauhettuna  
½ rkl chilihiutaleita  
3/4 tl neilikkaa, jauhettuna  
2 tl sipulijauhetta  
2 rkl fariinisokeria  
1 rkl sormisuolaa

## VUOKAAN

2 suurta keltasipulia  
4 dl olutta

## GLAZE

4 rkl soijaa  
1 rkl  
1 valkosipulinkynsi,  
murskattuna  
1 rkl kuminaa  
1 rkl korianteria  
1 rkl chilihiutaleita

◆ Sekoita mausteseoksen ainekset keskenään ja hiero lihan pintaan. Anna marinoitua huoneenlämmössä 1 h.

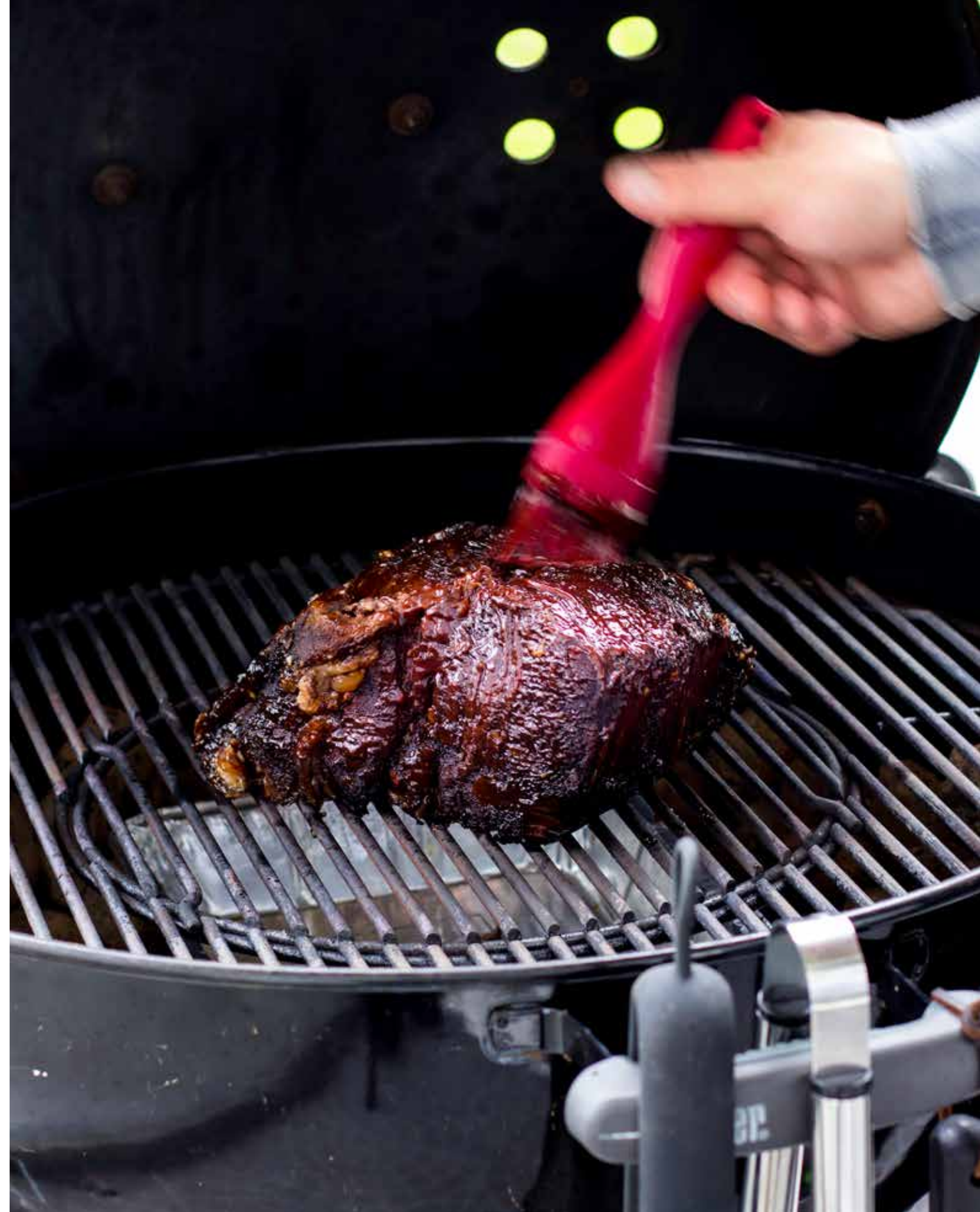
Nosta liha grillinkestävään syvään vuokaan. Lisää vuokaan 2 puolitettua keltasipulia ja olut.

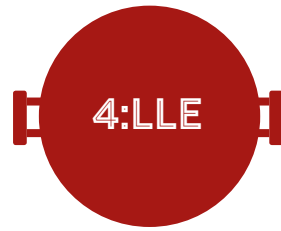
Grillaa epäsuoralla lämmöllä noin 4–5 h 150 asteisessa grillissä.

Sekoita glazen ainekset keskenään. Nosta vuoka pois grillistä.

Nosta liha varoen grilliin ja jatka grillaamista epäsuoralla lämmöllä vielä noin 15–20 minuuttia, samalla pensselöiden glazella.

**TARJOA HAMPURILAISTEN TÄYTTEENÄ  
RAIKKAIDEN LISUKKEIDEN KERA.**





# PICANHA

n. 1 kg Black Angus picanha  
sormisuolaa

Öljyä grilliin

◆ Ristikoi lihan rasvakerros. Levitä sormisuolaa lihan pintaan molemmin puolin reilu kerros.

Grillaa lihaa molemmin puolin noin 4 minuuttia suoralla lämmöllä, noin 250 asteessa.

Nosta liha epäsuoralle lämmölle ja grillaa kunnes sisälämpötila näyttää 54 astetta. Nosta liha grillistä ja anna levätä noin 10 minuuttia ennen kuin viipaloit sen ohuiksi viipaleiksi.

Tarjoa haluamasi lisukkeen kera, mutta tämä liha on niin hyvää että se häviää lautaselta ihan sellaisenaan.

**SUUSSA SULAVA RASVA, SUOLA JA UPEA LIHAN MAKU SULAUTUVAT SUUSSA SELLAISEKSI YHDISTELMÄKSI, ETTÄ HARVA ASIA VOITTAÄ TÄTÄ. SYÖDÄ PICANHA JA KUOLLA ONNELLISENA.**



4:LLE

# KEBAB

## on a stick

400 g luomu naudan jauhelihaa  
½ keltasipuli  
1 valkosipulinkynsi  
n. ½ dl tuoretta korianteria  
n. ½ dl tuoretta minttua  
1 tl savustettua paprikaa  
2 tl sambal oelek kastiketta  
Muutama kierros mustapippuria  
myllystä  
1 tl suolaa, tai maun mukaan

Öljyä pensselöintiin

### JOGURTTI-MINTTUKASTIKE

2 dl luonnonjogurttia tai  
turkkilaista jogurttia  
½ rkl sitruunanmehua  
1 rkl hienonnettuja mintunlehtiä  
Ripaus suolaa

◆ Raasta sipulit. Hienonna yrtit ja yhdistä kaikki aineet sen jälkeen keskenään. Vaivaa ja sekoita jämäkäksi massaksi. Muotoile massasta kostutetuin käsin noin 15 cm pötkylöitä grillivartaaseen.

Öljyä pötkylät kauttaaltaan kevyesti öljyllä.

Grillaa noin 225 asteessa suoralla lämmöllä noin 4-5 minuuttia, aina välillä käännetään.

Tarjoa esimerkiksi raikkaan jogurtti-minttukastikkeen kera.

### Jogurtti-minttukastike

Sekoita kaikki ainekset yhteen ja laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

**TÄYTÄ PITALEIVÄT NÄILLÄ HERKULLISILLA KEBAB-PÖTKYLÖILLÄ JA LISÄÄ MUKAAN KAIKKI LEMPILISUKKEESI. TAI HOTKAISE NE SELLAISENAAN, HIEMAN RAIKASTA JOGURTTI-MINTTUKASTIKETTA VAIN KYLKEEN.**

Savustettu

# MAKKARA

Valitsemasi grillimakkarointa  
Kourallinen kuivia hickory  
savustuslastuja

## LISUKKEET

Paholaisen hillo  
Johnny`s Chipotle &  
Mustapippuri sinappi  
Korianterin lehtiä

◆ Ota makkarat puoli tuntia ennen grillausta  
huoneenlämpöön.

Nosta makkarat grilliin ja lisää puoli kourallista  
savustuslastuja, savustuslastujen pakkausten ohjeiden  
mukaisesti grilliin. Grillaa noin 200 asteessa epäsuoralla  
lämmöllä noin 7 minuuttia.

Käännä makkarat ja lisää vielä loput savustuslastuista  
grilliin. Paista makkarointa vielä toiset 5 minuuttia.

Tarjoa lisukkeineen.

**KAIKKI KUNNIA MAKKARALLE JA SEN TAVALLISILLE SEURALAISILLE, KETSUPILLE JA SINAPILLE. MONTA PÄIVÄÄ OLETTE PELASTANEET HELPPOUDELLA JA NOPEUDELLANNE. MUTTA, JOSKUS ON OLTAVA SE MUTTA JA KOKEILTAVA UUTTA. JOPA TAVALLINEN MAKKARA SAA UUSIA VIVAhteita, kun grilliin laitetaan mukaan savustuslastuja ja makkara savustetaan kevyesti. Lisäksi kun lisukkeisiin kiinnitetään huomiota, saadaan aikaiseksi ihan uusi makuelämys.**



4:LLE

# PORSAAN KYLKIPAISTI

4 kpl à 200 g Dingley Dell dry  
aged loin steak  
tai valitsemaasi porsaan  
kylkipaistia

## MARINADI

½ dl balsamiviinietikkaa  
½ dl rypsiöljyä  
1 rkl soijaa  
3 rkl fariinisokeria  
1 valkosipulinkynsi murskattuna  
Muutama kierros mustapippuria  
myllystä  
½ tl suolaa  
½ rkl kuivattua rosmariinia

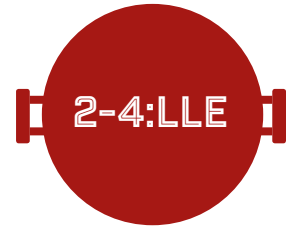
◆ Sekoita marinadin ainekset keskenään. Kaada marinadi suljettavaan ja ilmatiiviiseen pussiin. Nosta kylkipaistit marinadiin ja anna marinoitua noin 4-6 tuntia.

Ota liha hyvissä ajoin huoneenlämpöön ennen grillaamista. Grillaa noin 4 minuuttia kummaltakin puolen noin 200 asteessa suoralla lämmöllä. Nosta pois grillistä ja peitä foliolla. Anna vetäytyä noin 10 minuuttia.

Tarjoa esim grillattujen perunavartaiden ja tomaattien kera.

**MARK HAYWARD ON ELÄVÄ LEGENDA. HÄNEN  
TILANSA DINGLEY DELL PORK TUOTTA  
EHKÄ MAAILMAN HIENOINTA JA EETTISESTI  
TUOTETTUA PORSAANLIHAA. ELÄIMET  
LAIDUNTAVAT VAPAASTI YMPÄRI VUODEN JA  
SAAVAT PUHDASTA RAVINTOA.**





Savustetut

# KESÄKURPITSAVENEET

2 keskikoista kesäkurpitsaa,  
puolitettuna ja kuutioituna  
400 g jauhelihaa  
2½ dl vettä  
1 makea sipuli, kuutioituna  
Suolaa, maun mukaan  
Mustapippuria myllystä,  
muutama kierros  
½ dl basilikanlehtiä  
1 tomaattia, sisus poistettuna  
ja kuutioituna

#### PÄÄLLE

n. 100 g Mozzarellaajuusto-  
raastetta

#### SAVUSTUKSEEN

1 kourallinen omena-  
savulastuja

◆ Puolita kesäkurpitsat ja kaavi sisus ulos. Kuutioi sisus.

Ruskista jauheliha. Älä peitä jauhelihaa vaan anna sen paistua miedolla lämmöllä, välillä sekoittaen.

Kun liha on kuivahtanut eli enempää nestettä ei erity, lisää 2½ dl vettä, puolet hienonnetusta sipulista sekä kaikki mausteet. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 30 minuuttia.

Tämän jälkeen pienennä lämpöä edelleen ja lisää loput sipulista, hienonnettu basilika, kesäkurpitsan kuutiot ja kuutioitu tomaatti. Anna kiehua hiljalleen vielä noin 10 minuuttia. Tässä vaiheessa tulisi lihaseoksen olla hiukan kostea. Nosta seos pois liedeltä ja laita sivuun.

Täytä kesäkurpitsat jauhelihaseoksella. Painele täyte niin tiiviiksi massaksi veneisiin kuin pystyt.

Nosta veneet varoen grilliin. Lisää savustuslastut grilliin, pakkauksen ohjeiden mukaisesti ja grillaa veneitä epäsuoralla lämmöllä noin 170 asteessa noin 30 minuuttia.

Lisää juustoraaste veneiden pintaan ja jatka grillaamista vielä noin 10 minuuttia, kunnes juusto on sulanut.

**KEVYELLÄ SAVULLA MAUSTETUT KESÄ-  
KURPITSAVENEET OVAT  
VASTUSTAMATTOMIA. NÄIHIN TULEE  
SUORASTAAN HIMO.**





Syömään!



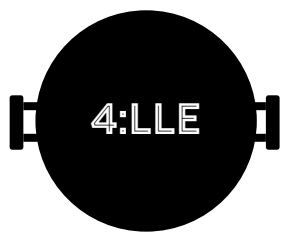


Grilli kuumana ja  
juomat kylminä





PIZZAT JA  
HAMPUURILAISET



# CHICKY BURGER

## PIHVITAIKINA

400 g broilerin jauhelihaa  
1 limen raastettu kuori ja mehu  
Pieni kourallinen tuoretta korianteria, silputtuna  
½ tl chilirouhetta  
reilusti mustapippuria  
myllystä  
½ tl suolaa

## SRIRACHAMAJONEESI

n. 1 dl majoneesia  
½ rkl sriracha

## LISÄKSI

4 kpl hampurilaissämpylää  
Punasipuli siivuja  
Salaatinlehtiä

◆ Sekoita kaikki pihvitaikinan ainekset yhteen. Muotoile taikina neljäksi yhtä suureksi pihviksi. Grillaa pihvejä suoralla lämmöllä 220 asteessa molemmin puolin muutama minuutti, kunnes pihvit ovat läpikypsiä.

Sekoita majoneesin ainekset yhteen ja nosta jääkaappiin tekeytymään siksi aikaa, että on aika koota hampurilaiset.

Puolita hampurilaissämpylät ja grillaa niiden sisäpinta, kunnes saat kauniit grilliraidat.

Sivele hampurilaissämpylän pohjalle majoneesia ja laita päälle salaatinlehti ja punasipulisiivuja. Lisää niiden päälle pihvit ja sulje toisella sämpylän puolikkaalla.

**KANAHAMPURILAISET  
SRIRACHAMAJONEESILLA  
HÄVIÄVÄT HETKESSÄ SUIHIN.**





TEE ITSE  
Parhaat Hampurilaispihvit



# WALLENBURGER

1 kg vasikan entrecote,  
jauhettuna jauhelihaksi  
1 tl suolaa

#### HERNESEOS

200 g pakaste herneitä  
150 g Creme Fraichea  
Suolaa

#### LISÄKSI

6 kpl Hampurilaissämpylää  
6 rkl Ruskistettua voita  
Puolukkahilloa

◆ Jauha liha ensin karkeammalla suutimella. Ota sitten puolet jauhetusta lihasta ja jauha hienoksi. Lisää suola ja yhdistä jauhelihat kevyesti käänellen. Muotoile massasta 6 samansuuruisia pihviä.

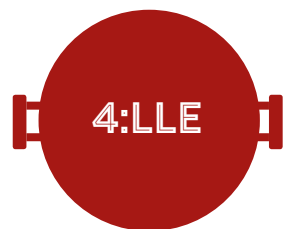
Valmista herneseos. Keitä herneitä 2 minuuttia kiehuvässä vedessä. Kaada pois kiehuva vesi ja huuhtelee kylmän veden alla. Valuta. Lisää jäähtyneisiin herneisiin Creme Fraiche ja suola. Aja sauvasekoittimella hienoksi seokseksi.

Grillaa pihvejä noin 220 asteessa suoralla lämmöllä ensimmäiseltä puolelta 3 minuuttia. Käännä pihvit ja grilla vielä 5 minuuttia. Anna pihvien seistä sen aikaa, kun grillaat puolitetuille hampurilaissämpylöille kauniit grilliraidat sisäpintaan. Ruskista samaan aikaan myös voi.

#### Hampurilaisten kokoaminen

Levitä hampurilaissämpylän pohjalle herneseosta ja nosta päälle pihvi. Lusikoi pinnalle ruskistettua voita ja lisäksi puolukkahilloa. Nosta päälle kansi ja tarjoa.

**JAUHA ITSE JAUHELIIHAPIHVISI  
AINEKSET JA TIEDÄT MITÄ SAAT.  
LAATUUN KANNATTAA SATSATA.**



# BACON BEEF BURGER

## PIHVITAIKINA

400 g luomu naudanlihaa  
170 g pekonia, hienoina paloina  
½ tl suolaa  
mustapippuria, maun mukaan

## SEURAKSI SOPII

karhunlaukka  
salaatinlehtiä  
Cheddar juustosiivuja  
Bbq kastike

◆ Sekoita pihvitaikinan ainekset yhteen. Muotoile taikinasta 4 samansuuruisia noin 2½ cm paksua pihviä. Anna pihvien seistä hetki huoneenlämmössä ennen grillausta.

Grillaa pihvejä suoralla lämmöllä noin 220 asteessa ensimmäiseltä puolelta 3 minuuttia. Käännä ja grillaa vielä noin 7 minuuttia, kunnes sisälämpötila on 72 astetta.

Kokoa hampurilaiset.

**PERUSPURILAINEN, JOKU SANDOISI.  
EI SUINKAAN. PEKONILLA ON  
VALTAVA VOIMA.**



# EL CLASSICO ANTON

250–300 g Jauhelihapihvi  
(naudan etuselästä)  
suolaa, maun mukaan  
mustapippuria myllystä

#### SEURAKSI SOPII

Smoky aioli  
salaatinlehtiä  
grillatut tomaattisiivut

#### LISÄKSI

hampurilaissämpylöitä

◆ Ota pihvit noin ½ h ennen grillausta huoneenlämpöön.  
Mausta pihvit reilusti suolalla ja mustapippurilla. Paina  
peukalolla pihvien keskelle painanne.

Kuumenna grilli 250 asteeseen. Laita pihvit suoralle  
lämmölle ja paista kunnes nestettä alkaa tihkua pintaan.  
Käännä pihvi ja paista 4 minuuttia. (Tai mieluisaan  
kypsytyteen.)

Kokoa hampurilainen.

MEILLÄ ON KÄYNYT ONNI, KUN OLEMME  
LÖYTÄNEET KAUPPIAAN JOKA RAKASTAA LIHAA  
JA GRILLAUSTA. HÄNELTÄ SAA KAUPUNGIN  
PARHAAT PIHVIT JA LIHAT. HAMPURILAIPIHVIT  
HÄN JAUHAA ITSE. PIHVEIHIN KÄYTETÄÄN NAUDAN  
ETUSELÄSTÄ JAUHETTUA LIHAA JA PIHVEILLÄ  
ON ELOPAINOA MELKEIN HUIMAT 300 G. NÄLKÄ  
LÄHTEE NÄILLÄ VARMASTI RAAVAIMMALTAKIN  
MIEHELTÄ. NIMESIMME KAUPPIAAN KUNNIAKSI  
HAMPURILAISEN. TÄSSÄ PÄÄOSAA NÄYTTELEE  
ITSE PIHVI JA MUUT LISUKKEET SOITTAVAT VAIN  
TAUSTASÄVELMÄÄ.



4:LLE

## Erilaisia hampurilaisten TÄYTTEITÄ

### SLOW-MO HAMBURGER

4 dl Pulled beeffiä  
Pikkelöityä punasipulia  
Salaatin lehteä  
Majoneesia tai smoked aiolia  
Coleslawta  
4 hampurilaissämpylää

### RICH BOY S BURGER

4 kpl grillattua kalafileetä  
Paahtoleipää, muotilla ympyröitä  
Turskan maksaa  
Kaprista  
Ruohosipulia  
Tartarkastiketta  
Salaatinlehteä

### COTTON EYE JOE BURGER

4 kpl Kanapihvi  
8 siivua pekonia  
Porkka- tai tavallinen coleslaw  
1 dl Srirachamajoneesia





# HAMPURILAIS- SÄMPYLÄT

2 dl maitoa  
20 g hiivaa  
½ tl sokeria  
¼ tl suolaa  
½ rkl hunajaa  
n. 6 dl vehnä jauhoja  
2 rkl rypsiöljyä

**PENSSELÖINTIIN**  
1 muna ja 1 rkl vettä

◆ Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää loput aineet ja vaivaa ainakin 5–10 minuuttia, kunnes taikina on elastista ja irtoaa kulhon reunoista.

Peitä taikina esimerkiksi muovikelmulla ja anna kohota kaksinkertaiseksi, eli noin 30 – 60 minuuttia.

Jaa taikina 8 osaan ja vaivaa pyöreiksi sämpylöiksi. Aseta sämpylät voilla voidellulle pellille. Litistä niitä hieman kämmenellä. Anna kohota liinan alla peitettynä noin 60 minuuttia, kunnes ne ovat kaksinkertaistuneet.

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.

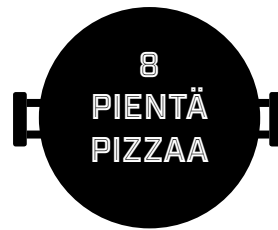
Pensselöi sämpylät munan ja veden sekoituksella ja paista noin 6–8 minuuttia, uunin keskitasossa.

Voit valmistaa sämpylät myös grillissä, samassa lämpötilassa ja noin samassa ajassa, epäsuoralla lämmöllä.

**KANNATTA LEIPOA ITSE  
HAMPURILASSÄMPYLÄT, AINAKIN SILLOIN  
KUN SIIHEN ON AIKAA.  
KOSKAANHAN EI VOI TIETÄÄ MILLOIN  
HAMPURILAISHIMO YLLÄTTÄÄ JA MITEN  
KOVAA.**







# PIZZATAIKINA

5 dl 42 asteista vettä  
11 g kuivahiivaa  
2 rkl öljyä  
1½ tl suolaa  
10–11 dl vehnä jauhoja

## LISÄKSI

Jauhoja leivontaan

◆ Kuumenna vesi 42 asteiseksi. Lisää kuivahiiva, öljy ja suola. Lisää vehnä jauhoja vähän kerrallaan ja vaivaa sileäksi taikinaksi. Lisää sen verran vehnä jauhoja, jotta taikina ei enää tartu kulhon reunoihin. Ripottele taikina pinnalle hieman vehnä jauhoja ja peitä kulho liinalla. Anna taikinan kohota noin ½ h.

Jaa taikina kahdeksaan osaan. Jauhota leivinpöytä ja kauli taikinasta melko ohuita pizzapohjia.

Seuraavaksi on vuorossa täytteiden valinta.

**KUUMANA HÖYRYÄVÄ PIZZA ODOTTAA ETTÄ JOKU UPOTTA SIIHEN HAMPAANSA. GRILLISSÄ VALMISTUVAT PARHAIMMAT PIZZAT. MAKU ON AUTENTTINEN. PIZZAN VALMISTUKSEEN GRILLISSÄ ON MYÖS MUUTAMA ERI TAPA.**

## 4 ERILAISTA TAPAA VALMISTAA PIZZAT GRILLISSÄ

### 1 GRILLAUS

Laita pizzakivi noin 30 minuuttia ennen paistamista grilliin. Peitä kannella. Lämpötila saa olla noin 250 astetta, kun nostat pizzat grilliin.

Jos käytät briketti- tai hiiligrilliä, jaa briketit ympyränmuotoisesti brikettiritilän reunoja pitkin. Tämä menetelmä jakaa lämmön tasaisesti ruoassa. Pizzakivellä saat myös sen upean himoitun rapean pohjan. Ennen kuin laitat pizzataikinan kivelle, voit jauhottaa alustan hyvin kevyesti.

### 2 PIZZAKIVELLÄ (TAPA 1)

Voit halutessasi grillata pohjan ensin toiselta puolelta kevyesti ja kääntää sen, ja sitten latoa täytteet päälle ja grillata kypsäksi kannen alla. Sitten nostat pohjan kivelle ja ladot täytteet päälle.

### 3 PIZZAKIVELLÄ (TAPA 2)

Jauhota pizzalapio ja nosta sille pohja, lato päälle täytteet ja liu'uta pizza varovasti grilliin pizzakivelle. Grillaa kannen alla kunnes pohja saa kauniin värin ja juusto alkaa sulaa.

### 4 VALMISTUS ILMAN PIZZAKIVEÄ

Kauli taikina ja jauhota kevyesti pinnalta. Nosta taikina grilliin, suoraan ritilälle ja paista ensin yhdeltä puolelta kevyesti. Käännä ja lato päälle täytteet. Grillaa kannen alla valmiiksi.





1: LLE  
PIZZALLE

# ZUCCHINI PIZZA

## TÄYTTEET

½ kesäkurpitsa siivuina  
n. 75 g vuohenjuustoa, siivuina  
1 kevätsipuli

## PINNALLE

Oliiviöljyä  
Sormisuolaa  
Basilikan lehtiä

Öljyä, grillaamiseen

◆ Siivuta kesäkurpitsa ohuiksi siivuiksi. Öljyä ne kevyesti.  
Grillaa siivuille kauniit grilliraidat.  
Lado täytteet pizzapohjan päälle ja grillaa. Lorauta pinnalle  
hieman oliiviöljyä. Ripaus sormisuolaa ja basilikan lehtiä.

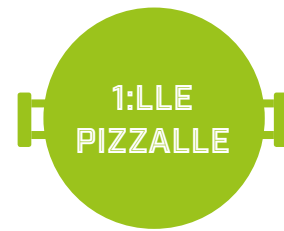
**VUOHENJUUSTO JA KESÄKURPITSA OVAT  
HIENOSTUNUT YHDISTELMÄ. GRILLISSÄ  
NIISTÄ VALMISTUU JOTAIN VIELÄ  
USKOMATTOMAMPAA.**

# I LOVE ITALY -PIZZA

n. 50 g prosciuttoa  
n. ½ dl parmesaani raastetta  
n. 75 g mozzarella juustoa  
siivuina  
muutama kirsikkatomaatti  
puolitettuna

## PÄÄLLE

Pieni kourallinen rucolaa  
Basilikanlehtiä  
Balsamicoa



◆ Laita pizzapohjan päälle ensimmäiseksi prosciutto. Sen jälkeen juustot ja päälle puolitetut kirsikkatomaatit. Grillaa. Koristele kourallisella rucolaa, basilikanlehdillä ja lorauksella balsamicoa.

**MAMMA MIA MIKÄ PIZZA!**





# MOZZARELLA- PIZZA

2 dl tomaattimurskaa yrteillä maustettu  
200 g mozzarella juustoa, siivuina

#### PÄÄLLE

Basilikan lehtiä

◆ Levitä maustettu tomaattimurska pohjien päälle. Lado päälle mozzarella siivut ja grilla.

Ripottele valmiiden pizzojen pinnalle basilikan lehtiä.

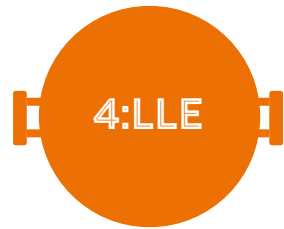
**KLASSIKKO.**



Öky  
Doğit

Herkku

# HOT DOGIT



4 Hot Dog sämpylää  
4 keitettyä uutta perunaa  
4-8 siivua parman kinkkua  
4 mausteista tuoremakkaraa  
cornichons kurkkuja  
French's Classic yellow  
sinappia

◆ Grillaa makkarat kypsiksi kuumassa grillissä.  
Siivuta perunat.  
Halkaise sämpylät ja grillaa niiden sisäpinnat.  
Nosta makkarat sämpylöiden sisään. Taittele parmankinkut  
makkaroiden kylkeen.  
Lado toiselle puolelle perunat ja kurkut. Purista pinnalle  
reilusti sinappia.

**PERINTEINEN HOT DOG ON TOKI HYVÄÄ,  
MUTTA KÄYTÄ JOSKUS MIELIKUVITUSTA JA  
KOKEILE LISÄTÄ TÄYTTEESEEN MUITAKIN  
HERKKUJA, KUIN SE TAVALLINEN NAKKI.**



# MAKUPALAT

4 reilua lauantai-  
makkarasiivua  
8 paahtoleipäpalaa tai  
hampurilaissämpylää  
n. 2 dl kurkkusalaattia  
n. 1 dl sipulisilppua  
sinappia  
ketsuppia

◆ Grillaa makkarasiivut kuumassa grillissä kummaltakin puolen, jotta makkarat saa kauniit ja tummat grilliraidat. Grillaa myös paahtoleipäpalat kummaltakin puolen. Sivele leipien pohjaan ketsuppia. Lusikoi päälle kurkusipulia ja sipulisilppua. Nosta päälle makkarasiivut. Sivele kannen pohja sinapilla ja nosta komeuden päälle.

**NUORENA EN YMMÄRTÄNYT TÄMÄN  
HIENOUDEN PÄÄLLE, KUN KÄVIMME  
JOSKUS PERHEEN KANSSA GRILLILLÄ.  
MINÄ HALUSIN AINA HAMPURILAISEN  
PIHVILLÄ ENKÄ YMMÄRTÄNYT MIKSI JOKU  
HALUAA PURILAISENSA VÄLIIN MAKKARAN.  
TOISIN ON NYT. NOSTALGISET MAUT JA  
YKSINKERTAISUUDEN RIEMUVOITTO ON  
AHA ELÄMYS ISOLLA A:LLA.**



Muistathan ottaa oikein  
hävyttömän ison siivun  
makkaraa ja grillaa sille  
kunnan grilliraidat. Äläkä  
säästele sipulissa ja  
kurkkusalaatissa.

Mehukkaimmat burgerit  
omasta grillistä







Kaikki osaa  
grillata



# KASVIS

# KESÄKURPITSAT

## sitruunamarinadissa

2 suurta kesäkurpitsaa

### MARINADI

½ dl öljyä  
1 sitruunanmehu ja kuori  
½ tl suolaa  
Mustapippuria myllystä

◆ Puolita kesäkurpitsat. Puolita vielä puolikkaat ja viipaloi lohkoiksi.

Sekoita marinadin ainekset keskenään ja nosta marinadi ja kurpitsat sopivaan astiaan. Sekoittele jotta marinadi sekoittuu jokapuolella. Anna marinoitua noin 30 min

Grillaa suoralla lämmöllä noin 200 asteessa viipaleille kauniit grilliraidat kauttaaltaan.

**KESÄKURPITSAT OVAT JOKA KESÄINEN  
VIERAS GRILLISSÄ. NIISTÄ ON MONEEN.**



2:LE  
lisukkeena

# PORKKANAT

## seesaminsiemellä

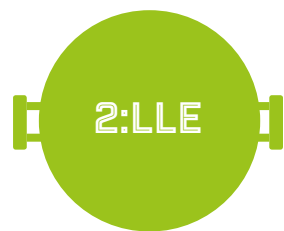
n. 5–6 kpl uuden sadon  
porkkanaa  
1 rkl hunajaa, juoksevaa  
1 rkl balsamietikkaa  
sormisuolaa  
seesaminsiemeniä

◆ Sekoita hunaja ja balsamietikka porkkanoihin. Nosta porkkanat grilliin ja grillaa noin 220 asteessa suoralla lämmöllä noin 3–4 minuuttia per puoli.

Nosta tarjoilulautaselle ja mausta sormisuolalla. Ripottele pinnalle reilusti seesaminsiemeniä.

Syö sellaisenaan tai tarjoa dippikastikkeen kera.

**NÄMÄ SOPIVAT TIETYSTI GRILLATTAVAN LISUKKEEKSI, MUTTA OVAT HERKULLISIA NAPOSTELTAVIA SELLAISENAANKIN.**



# Täytetyt TOMMAATIT

2 pihvitomaattia

## TÄYTE

100 g fetajuustoa  
½ dl parmesaaniraastetta  
1 valkosipulinkynsi  
murskattuna  
½ dl korppujauhoja  
½ tl oreganoa  
½ rkl basilikaa, tuoretta  
1 rkl oliiviöljyä  
mustapippuria myllystä

öljyä voiteluun

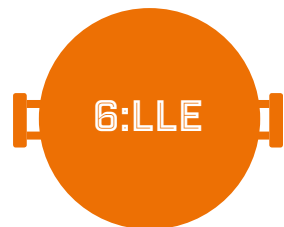
◆ Sekoita täytteen ainekset keskenään

Poista tomaateista "hattu" eli kansiosa. Kaavi varovasti tomaatin sisus ulos. Ota sisus talteen ja hienonna hienoksi. Sekoita tomaatinsisus täytteen joukkoon. Täytä tomaatit. Öljyä tomaattien pinta kauttaaltaan kevyesti. Öljyä myös grilliritilä.

Grillaa noin 220 asteessa suoralla lämmöllä noin 8–10 minuuttia, kunnes kuori alkaa irrota tomaateista.

**KAIKKI TÄYTETYT JUTUT ON HERKULLISIA,  
EIKÖ? VARSINKIN KUN SISÄLLÄ ON  
HERKULLINEN JUUSTOYLLÄTYS.**





# PORKKANAT

## sitruuna-aiolilla

n. 20 uuden sadon  
porkkanoita, keskikokoisia  
3 rkl oliiviöljyä  
sormisuolaa  
meiramin tuoreita lehtiä

### SITRUUNA AIOLI

2 keltuaista  
1 sitruuna  
1 tl Dijon sinappia  
2 dl rypsiöljyä  
Suolaa, maun mukaan  
Mustapippuria myllystä

◆ Sekoita porkkanoihin oliiviöljy, sormisuola ja meiramin lehdet. Nosta porkkanat kaksinkerroin taitelulle alumiinifoliolle grilliin. Grillaa porkkanoita epäsuoralla lämmöllä noin 180 asteessa noin 25–30 minuuttia.

### Sitruuna aioli

Kaikkien aiolin ainesten on syytä olla huoneenlämpöisiä.

Lisää keltaiset, sitruunanmehu ja sinappi sauvasekoittimelle tarkoitettuun astiaan. Sekoita ainekset yhteen. Aja sauvasekoittimella samalla, kun lisäät rypsiöljyä tippa kerrallaan astiaan. Pikkuhiljaa voit lisätä kaatamisvauhtia, että valutat rypsiöljyä tasaisena, mutta ohuena norona, samalla sauvasekoittimella ajaen. Seos paksuuntuu pikkuhiljaa. Mausta valmis seos suolalla ja mustapippurilla.

Situunan mehun sijaan voit kokeilla maustaa aiolin esimerkiksi 1 liquid smoke savuaromilla tai vaikkapa yrteillä. Myös sriracha sopii aiolin maustajaksi.

Säilytä aioli jääkaapissa, odottaen tarjoilua.

**GRILLISSÄ PAAHTUNEITA PORKKANOITA ON KIVA DIPPAILLA RAIKKAASEEN SITRUUNA AIOLIIN.**



Aioli on upea lisuke tarjottavaksi hampurilaisissa tai pihvien seurana, kastikkeen sijaan.



– SMOKEHOUSE –

Savustetut

## UUDET PERUNAT

1 kg pestyjä uusia perunoita  
1–2 rkl suolaa  
tilliä  
voita

noin ½–1 kourallisen  
savustuspuruja vedessä  
liotettuna, esimerkiksi  
hickory tai cherry  
alumiinifoliota

◆ Keitä perunat melkein kypsiksi. Nosta sen jälkeen pois vedestä.

Taittele foliosta suurehko ”vene” niin, että laitat useamman foliokerroksen päällekkäin.

Asettele perunat folioveneeseen. Nosta vene perunoineen grilliin.

Lisää vedessä liotetut savupurut grilliin, sulje kansi ja savusta noin 15–20 minuuttia epä-suoralla lämmöllä noin 175 asteessa.

Tarjoa perunat esimerkiksi tillisilpun ja voinokareiden kera.

**SAVUSTETUT PERUNAT KANNATTAA VALMISTAA AINAKIN KERRAN KESÄSSÄ. MEILLÄ PERUNOITA SAVUSTETAAN JUHANNUKSENA, HETI KUN OMAN MAAN UUDET PERUNAT OVAT VALMIITA.**



# BATAATIT

## sitruuna-marinadissa

1 suuri bataatti, esikeitetty

### MARINADI JA PENSELÖINTI

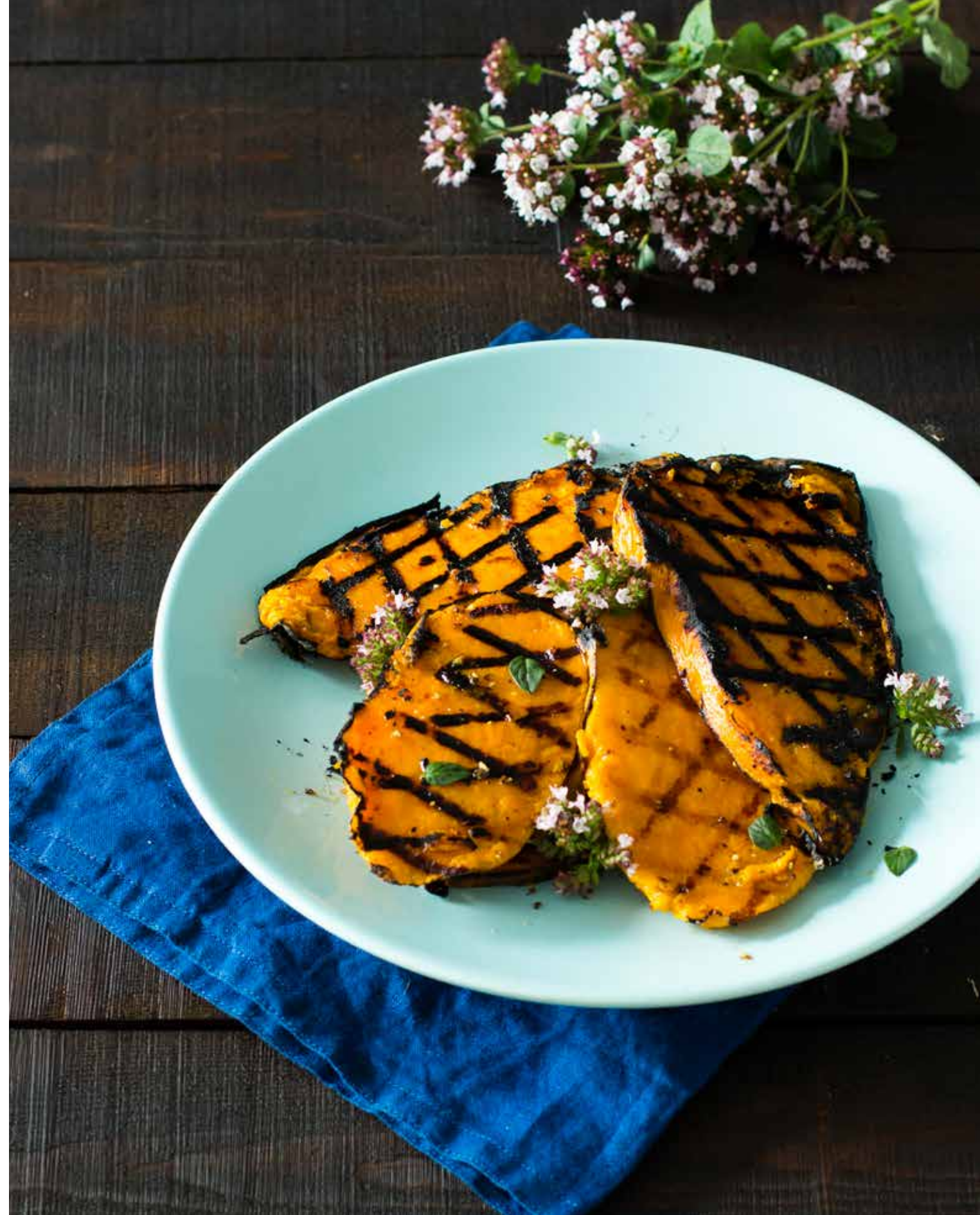
2 rkl sitruunanmehua  
2 rkl oliiviöljyä  
riipaus suolaa  
mustapippuria myllystä

### PÄÄLLE

Meiramin lehtiä

- ◆ Keitä bataatti melkein kypsäksi. Anna jäähtyä. Sekoita marinadin ainekset yhteen. Siivuta bataatti varoen pitkittäin levyiksi. Grillaa noin 220 asteessa suoralla lämmöllä aina välillä pensselöiden marinadilla, kunnes saat kauniit raidat molemmin puoli. Nosta bataattisiivut tarjoiluastiaan ja kaada päälle loput marinadista. Ripottele pinnalle meiramin lehtiä.

**MAKEA BATAATTI PARITETAAN HAPOKKAAN MARINADIN KANSSA.**





## Mausteiset

## PERUNAVARTAAT

n. 4–5 uutta perunaa per  
varras, keitettyä

**MARINADI**

2 rkl rypsiöljyä  
1 rkl sitruunanmehua  
½ tl paprikaa  
¼ tl cayennepippuria  
½ valkosipulinkynsi,  
raastettuna  
½ tl timjamia, kuivattua  
1 tl cajunmaustetta  
½ tl sinappijauhetta  
hyppysellinen suolaa

◆ Keitä uudet perunat pehmeiksi. Anna jäähtyä.

Sekoita marinadin ainekset yhteen ja pyöräytä perunat marinadissa. Pujota perunat vartaisiin.

Grillaa suoralla lämmöllä muutama minuutti noin 200 asteessa aina välillä käännettyinä.

**PERUNAT OVAT VARTAASSA HELPOSTI  
SYÖTÄVÄSSÄ MUODOSSA. PERUNAT  
MARINOIDAAN MAUSTEISESSA  
MAUSTESEOKESSA JA GRILLATAAN KIINNI  
PERUNOIHIN.**

4:LLE

# FETAJUUSTO

## lisukkeilla

200 g fetajuustoa  
6 kirsikkatomaattia  
½ punasipuli, siivuina  
tuoreita meiramin lehtiä  
1 rkl kapriksia  
1 rkl oliiviöljyä  
mustapippuria myllystä  
chilirouhetta, maun mukaan

**TARVITSET LISÄKSI**  
Alumiinifoliota

◆ Nosta fetajuustoa suuren alumiinifoliarkin päälle. Lisää fetajuuston pinnalle tomaatit, punasipulisiivut, meiraminlehdet ja kaprikset.

Loraut apinnalle oliiviöljyä ja mausta mustapippuri ja chilirouheella. Sulje alumiinifolio tiiviiksi paketiksi ja nosta grilliin. Grillaa pakettia noin 15–20 minuuttia epäsuoralla lämmöllä noin 250 asteessa. Aukaise paketti varoen ja tarjoa heti.

**AIVAN UPEA TAPA VALMISTAA JA SYÖDÄ  
FETAJUUSTOA. OTA VEITSELLÄ LÄMMINTÄ  
JUUSTOA JA LISUKKEITA JA SIVELE  
LEIVÄLLE.**



# PERUNAVARTAAT

n. 1 kg uusia perunoita

Maustekastike  
3 rkl sitruunanmehua  
1 valkosipulin kynsi, murskana  
½ tl tuoretta rosmariinia  
½ dl rypsiöljyä  
Suolaa, maun mukaan  
Mustapippuria, maun mukaan

◆ Keitä uudet perunat pehmeiksi. Anna jäähtyä.  
Pujota perunat vartaisiin.  
Grillaa suoralla lämmöllä muutama minuutti noin 200  
asteessa aina välillä käännellen.  
Sekoita maustekastikkeen ainekset yhteen ja kaada  
marinadi perunavartaisten päälle.

**PERUNAT GRILLATAAN ENSIN JA  
MAUSTETAAN VASTA JÄLKEENPÄIN.**



2-4:LLE

# NAURIIT

## fetajuusto-marinadilla

4 kpl nauriita  
Öljyä voiteluun

### FETAMARINADI

2 rkl Oliiviöljyä  
50 g Fetajuustoa  
sormisuolaa, maun mukaan  
mustapippuria myllystä,  
muutama kierros

◆ Kuori nauriit ja viipaloi melko ohuiksi siivuiksi. Öljyä siivut kauttaaltaan.

Valmista marinadi. Murustele fetajuusto ja sekoita muiden ainesten kanssa yhteen. Laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

Grillaa naurissiivuja suoralla lämmöllä noin 220 asteessa noin 2-3 min per puoli. Lado siivut tarjoululautaselle tai annoslautasille ja lusikoi pinnalle fetamarinadi.

**JOS ET VIELÄ OLE GRILLANNUT NAURISTA,  
NIIN NYT ON AIKA. NAURIS SAA GRILLISSÄ  
LEMPÄÄN MAUN JA VOIN SANOA, ETTÄ  
NÄIHIN TULEE HIMO.**



2-4:LLE

# SIKURISALAATIT

2 sikurisalaattia  
Öljyä voiteluun

Kastike  
2 rkl valkoviinietikkaa  
1 rkl Dijon sinappia hunajalla  
1 tl sokeria  
3 rkl seesamiöljyä  
Ripaus suolaa  
Mustapippuria myllystä

**PÄÄLLE**  
Parmesaanijuustoa  
lastuina tai raasteena

◆ Valmista kastike sekoittamalla kaikki ainekset yhteen.  
Nosta jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

Öljyä sikurisalaatit kauttaaltaan. Grillaa sikurisalaatteja noin 3-4 minuuttia per puoli, suoralla lämmöllä noin 200 asteessa. Nosta tarjoiluvadille ja kaada päälle kastike. Ripottele pinnalle vielä reilusti parmesaanijuustoa joko lastuina tai raasteena.

**VOIKO SALAATTIA GRILLATA,  
IHMETTELIVÄT LAPSET.**



2-4:LLE

2 x marinoitua

# KUKKAKAALIT

1 n. 500–600 g kukkakaali,  
kukinnot eroteltuna

## MARINDINTIIN

2 rkl sitruunanmehua  
2 rkl omenaviinietikkaa  
3 rkl rypsiöljyä  
Hyppysellinen suolaa

## KUIVAMARINADI

1 tl savustettua parikaa  
1 tl Timjama  
½ tl Sipulijauhetta  
½ tl Valkosipulijauhetta  
¼ tl Cayannepippuria  
1 tl Kuminaa, jauhattua  
½ tl Sitruunasuolaa  
Mustapippuria myllystä

◆ Sekoita marinadin ainekset. Nosta kukkakaalit ilmatiiviiseen suljettavaan pussiin. Kaada päälle marinadi ja poista ylimääräinen ilma. Sulje pussi ja anna marinoitua noin 2 h. Kaada marinadi pois pussista.

Yhdistä kuivamarinadin ainekset ja sekoita huolellisesti kukkakaalinkukintoihin. Grillaa kukintoja suoralla lämmöllä noin 10 minuuttia, välillä käännettyä noin 200 asteessa.

Tarjoa esimerkiksi valkoisen bbq kastikkeen kera.

**KAKSINKERTAISESTI MARINOITU  
KUKKAKAALI ON RAPSAKKA JA MAISTUVA  
HERKKU.**





4: LLE  
lisukkeena

Marinoidut

## HERKKUSIENET

6 suurta herkkusientä  
Öljyä pensselöintiin

### KASTIKE

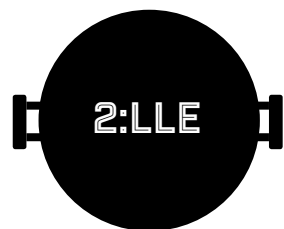
½ dl oliiviöljyä  
1 sitruunanmehu  
2 pientä kesäsipulia varsineen,  
silputtuna  
Sormisuolaa, maun mukaan  
Mustapippuria myllystä

◆ Huuhtele ja kuivaa herkkusienet huolellisesti. Öljyä herkkusienet kauttaaltaan.

Sekoita kastikkeen ainekset yhteen ja laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

Grillaa sienet suoralla lämmöllä noin 200–220 asteessa kauttaaltaan, jotta pinta saa hieman väriä. Nosta sienet leikkuulaudalle ja viipaloi siivuiksi. Nosta tarjoilulautaselle ja kaada niiden pinnalle kastike.

**HERKKUSIENET OVAT JO KLASSIKKO  
GRILLATESSA. TÄSSÄ SIENET SAAVAT  
RAIKKAAN KASTIKKEEN SEURAKSEEN.**



# BATAATILOHKOT

## kirsikkasalsan kera

n. 600 g bataattia  
Sormisuolaa, maun mukaan

### MARINADI

1 rkl limen raastettua kuorta  
3 rkl öljyä  
Hyppysellinen suolaa  
Hyppysellinen cayenne pippuria

### KIRSIKKASALSA

n. 250 g kirsikoita, siemenet  
poistettuina  
2 kevätsipulia, silputtuna  
½ limen raastettu kuori  
1 limenmehu  
Mustapippuria myllystä

◆ Keitä bataatit kypsiksi. Anna jäähtyä ja viipaloi lohkoiksi.  
Sekoita marinadin ainekset keskenään ja pensselöi  
bataatiloHKot marinadilla.

Grillaa suoralla lämmöllä noin 200 asteessa kauttaaltaan,  
kunnes saat kauniit grilliraidat. Mausta loHKot sormisuolalla.

◆ Halkaise kirsikat. Sekoita salsan ainekset yhteen.  
Tarjoa grillattujen bataatiloHKojen kanssa.

**BATAATIN JA KIRSIKAN HIEMAN YLLÄTTÄVÄ  
YHDISTELMÄ TOIMII.**





Vihannes päivässä ja  
mieluiten grillissä





Ota vihanneksille  
väriä grillistä

# LISUKKEET, KASTIKKEET JA VOI



Texas style

## BBQ KASTIKE

½ dl tomaattipyrettä  
1½ dl ketsuppia  
1 dl omenaviinietikkaa  
3 rkl French's classic yellow  
sinappia  
3 rkl worcester kastiketta  
2 tl liquid smoke  
1/ rkl srirachaa  
½ rkl sipulijauhetta  
2 valkosipulinkynttä  
½ tl suolaa  
1 tl jauhettua mustapippuria  
1 dl fariinisokeria  
1 rkl hunaja & chili

### LISÄKSI

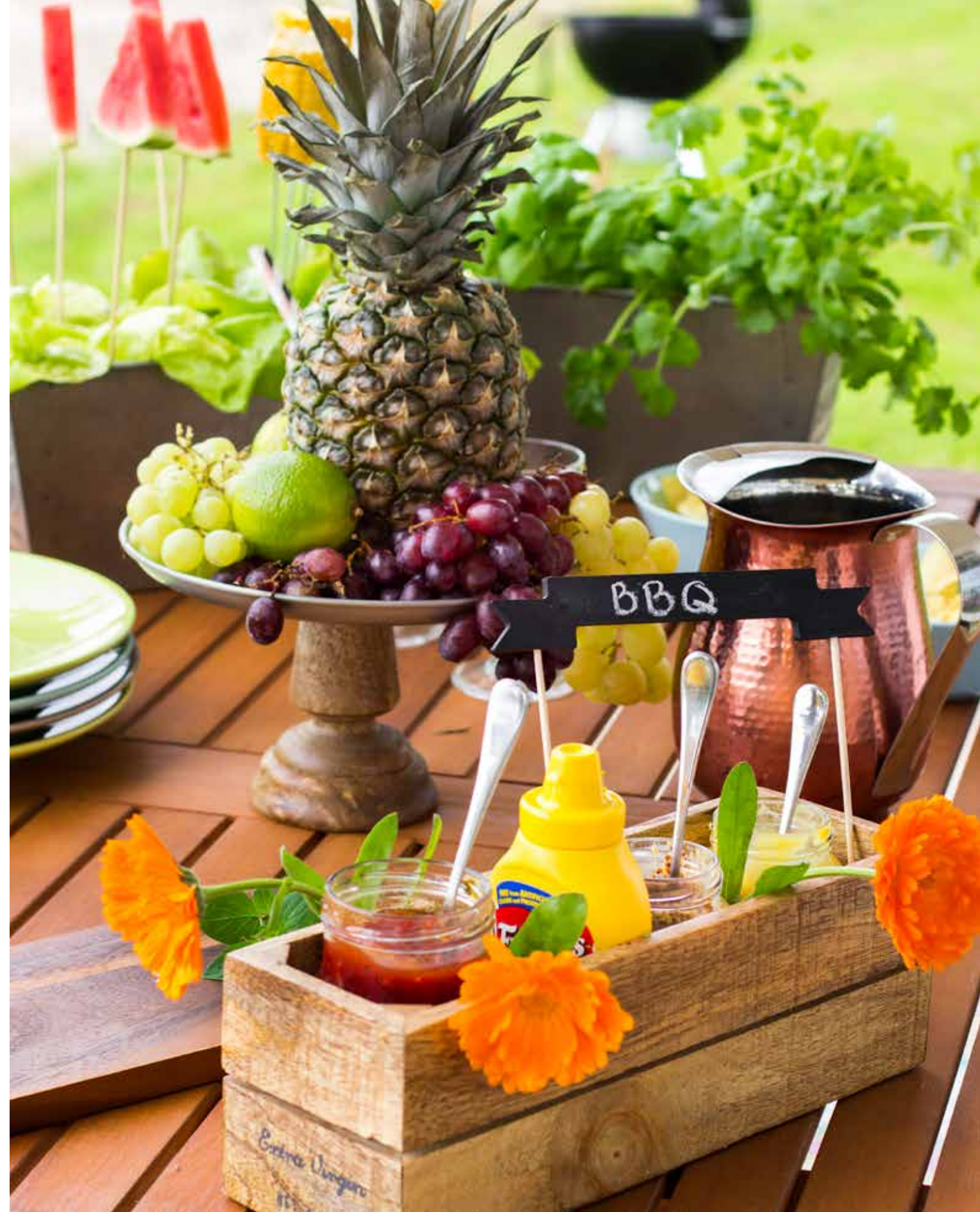
240 g säilyke aprikooseja

◆ Lisää kaikki ainekset kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia, aina välillä sekoitellen.

Poista aprikoosit liemestä ja aja ne sauvasekoittimella sileäksi. Lisää kuumaan kastikkeeseen aprikoosisose ja sekoita tasaiseksi.

Säilyy noin 1 viikkoa ilmatiiviissä purkissa säilytettynä jääkaapissa.

**MAHTAVA BBQ KASTIKE, ERINOMAINEN  
ERITYISESTI POSSULLE.**



8:LLE

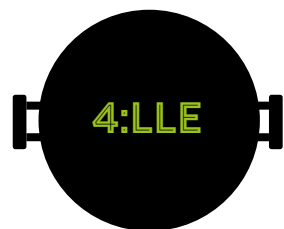
# RANCH MAUSTEVOI

100 g voita  
1 tl paprikajauhetta  
½ tl savupaprikaa  
1 tl sipulijauhetta  
¼ tl timjamia  
½ tl kuivattua persiljaa  
1 tl valkosipulijauhetta  
½ tl suolaa  
¼ tl sokeria  
Mustapippuria myllystä  
1 tl viskiä tai konjakkia

◆ Ota voi huoneenlämpöön ja anna hieman pehmentyä. Lisää mausteet ja sekoita. Nosta voi leivinpaperille ja rullaa pötköksi. Laita pakkaseen odottamaan tarjoilua. Viipaloi tarvittaessa annospaloiksi.

**MAUSTEVAIN VOI VALMISTAA HYVISSÄ  
AJAIN PAKKASEEN ODOTTAMAAN OIKEAA  
HETKEÄ.**

Mausta maustevoilla pihvit tai lisää vaikka  
kuumiin uusiin perunoihin.



# FENKOLI SLAW

n. 400 g ( 2 kpl ) fenkolia

## MARINADI

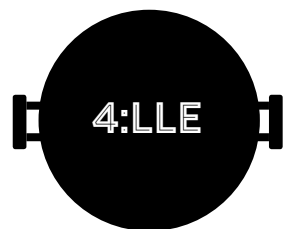
1 rkl sokeria  
½ dl appelsiinimehua  
½ dl oliiviöljyä  
1 tl sinappijauhetta  
½ tl suolaa  
½ dl ruohosipulinsilppua

◆ Sekoita marinadin ainekset yhteen.

Siivuta fenkolit mandoliinilla ohuiksi suikaleiksi. Kaada päälle marinadi ja anna tekeytyä jääkaapissa pari tuntia ennen tarjoilua.

**RAIKAS FENKOLISLAW SOPII HYVIN  
VAIKKAPA GRILLATUN KALAN  
SEURALAISEKSI. SOPII MYÖS POSSUN  
KYLKEEN. KOKEILE MYÖS TARJOTA  
ESIMERKIKSI LOHIHAMPURILAISTEN  
TÄYTTEENÄ.**





# MUNA- PERUNASALAATTI

1 l uusia perunoita, pestyjä  
4-5 kovaksi keitettyä  
kananmunaa  
2 dl kruunumajoneesia  
3 rkl Dijon sinappia  
2 rkl valkoviinietikkaa  
tilliä

- ◆ Keitä perunat kypsiksi ja anna jäähtyä.  
Puolita munat ja poista keltuainen. Muusaa keltuaiset haarukalla rikki.  
Kuutioi valkuaiset.  
Sekoita keltuaiset, majoneesi, sinappi ja valkoviinietikka yhteen tasaiseksi kastikkeeksi.  
Puolita suurimmat perunat joko neljään tai kahteen osaan. Sekoita perunoiden joukkoon majoneesikastike sekä valkuaiset. Ripottele pinnalle tuoretta tilliä.

**JOKAINEN TARVITSEE AINAKIN YHDEN  
HYVÄN PERUNASALAATTIN OHJEEN.**







# RAPARPERI CHUTNEY

n. 4 dl

300 g raparperia  
½ dl vettä  
1 punasipuli  
½–1 punainen chili  
1 rkl tuoretta inkivääriä raasteena  
½ tl suolaa  
mustapippuria muutama kierros  
2½ dl hillisokeria

◆ Paloittele raparperit noin kahden sentin paloiksi. Kuori ja puolita sipuli. Viipaloi palat ohuiksi renkaiksi.

Halkaise chili ja poista siemenet. Viipaloi pieniksi paloiksi.

Lisää kaikki ainekset kattilaan sokeria lukuun ottamatta ja anna seoksen kiehahtaa pari minuuttia. Lisää sokeri ja anna kiehua miedolla lämmöllä vielä noin 15–20 minuuttia, aina välillä sekoitellen.

Kaada valmis chutney puhtaisiin lasipurkkeihin, joissa on suljettava kansi.

Säilytä jääkaapissa.

Ota talteen kevään ja kesän raparperit ja valmista grillattavalle upea lisuke.

# YLEIS BBQ- KASTIKE

2 dl omenaviinietikkaa  
1 dl ketsuppia  
½ dl soijakastiketta  
½ dl sweet chili kastiketta  
½ rkl sipulijauhetta  
1 valksoipulinkynsi, hienonnettuna  
2 rkl fariinisokeria  
1 rkl sitruunanmehua  
1 rkl sinappijauhetta  
Muutamakierros mustapippuria myllystä

◆ Sekoita kaikki ainekset yhteen sopivassa kattilassa. Anna aineiden kiehua miedolla lämmöllä noin 30 minuuttia, aina välillä sekoitellen. Anna jäähtyä ja nosta jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

Säilytä kastike suljettavassa astiassa jääkaapissa. Valmis kastike säilyy muutaman päivän.

**SOPII HYVIN PÖYTÄÄN  
TARJOTTAVAKSI GRILLATUN  
KANSSA, KUIN MYÖS  
GRILLATESSA GLAZEKSI.**

# PIKKELÖITY PUNASIPULI

2 suurta punasipulia

**LIEMI**

1½ dl vettä  
1 dl sokeria  
½ dl etikkaa 12%  
Muutama maustepippuri

◆ Kuori ja siivuta punasipulit melko ohuiksi renkaiksi.

Lisää kattilaan vesi, sokeri, etikka ja pippurit. Kuumenna kiehuvaaksi. Täytä sopivankokoinen ja desinfioitu lasipurkki sipulirenkailla ja kaada päälle liemi. Sulje kansi ja anna hetken jäähtyä ennen kuin nostat jääkaappiin.

Säilytä jääkaapissa.

**UPEA LISUKE HAMPURILAISILLE,  
PULLED BEEFILLE JA  
MELKEINPÄ MILLE TAHANSA  
GRILLATULLE.**

# VALKOINEN BBQ- KASTIKE

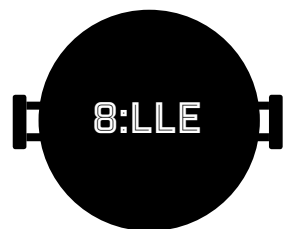
n. 2½ dl

2 dl kruunumajoneesia  
3 rkl omenaviinietikkaa  
1 rkl dijon sinappia  
1 valksoipulinkynsi raastettuna  
1 rk worcestershire kastiketta  
Hyppysellinen savupaprikajauhetta  
Hyppysellinen suolaa  
Muutama kierros mustapippuria myllystä

◆ Yhdistä ja sekoita yhteen kaikki ainekset. Nosta jääkaappiin tekeytymään noin 1 h ennen tarjoilua.

**UPEA MAJONEESIPOHJAINEN BBQ  
KASTIKE SOPII TARJOTTAVAKSI  
MM. GRILLATULLE KANALLE.**





# PASTASALAATTI

n. 400 farfalle pastaa  
n. 90 g pekonia  
2 avokadoa  
250 g kirsikka tai  
luumutomaatteja  
1 pss à 200 g pakasteherneitä

## KASTIKE

1½ dl kruunumajoneesia  
150 g Creme Fraichea  
½ tl suolaa  
Mustapippuria myllystä,  
muutama kierros

◆ Keitä pasta kypsäksi pakkauksen ohjeiden mukaan. Anna jäähtyä.

Viipaloi pekoni ohuiksi suikaleiksi ja nosta kylmälle pannulle. Paista rapeiksi. Nosta ne talouspaperille jäähtymään.

Halkaise tomaatit. Keitä herneitä kiehuvässä vedessä 2 minuuttia. Kaada pois vedet ja huuhtelee herneitä kylmän veden alla pari minuuttia. Valuta herneet.

Sekoita yhteen kastikkeen ainekset.

Yhdistä pasta, pekoni, tomaatit ja herneet suuressa kulhossa. Kaada päälle kastike ja sekoita kunnes kastike on sekoittunut joka paikkaan. Nosta jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

**KERMAINEN PASTASALAATTI SOPII  
LISUKESALAATIKSI ESIMERKIKSI  
GRILLATUILLE MAKKAROILLE.**





# TOMAATTIHILLO

500 g kirsikkatomaatteja  
1½ dl muscovadosokeria  
1 limen mehua  
1 tl limen raastettua  
kuoriraastetta  
½ tl maustepippuria, jauhattuna  
½ tl kuminaa  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
1 tl chilijauhetta  
2 dl hillosokeria

◆ Lisää kaikki ainekset kattilaan ja anna kiehua miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia, aina välillä sekoitellen. Lisää hillosokeri ja keitä vielä noin 15 minuuttia. Kaada hillo puhtaisiin suljettaviin lasipurkkeihin. Säilytä jääkaapissa. Hillo säilyy hyvänä noin viikon.

**TOMAATTIHILLO ON UPEA SEURALAINEN HAMPURILAISILLE KETSUPIN SIJAAN. TAI KOKEILE TARJOTA GRILLATUN MAKKARAN TAI LIHAN KANSSA. TOMAATTIHILLO SOPII MYÖS GRILLATUN JUUSTON KAVERIKSI.**



# PAHOLAISENHILLO

1 prk tomaattimurskaa  
2 punaista paprikaa  
2 punaista chiliä  
3 rkl punaviinietikkaa  
½ tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
3 valkosipulinkynttä,  
murskattuna  
3 ½ dl hillosokeria

◆ Valuta tomaattimurskasta pois ylimääräiset nesteet.

Poista chileistä ja paprikoista siemenet ja kuutioi pieniksi kuutioiksi.

Lisää kattilaan tomaattimurska, paprika, chili, etikka, suola, pippuri ja murskatut valkosipulit.

Keitä seosta miedolla lämmöllä muutama minuutti.

Lisää hillosokeri ja keitä miedolla lämmällä vielä noin 15–20 minuuttia, aina välillä sekoitellen. Purkita puhtaisiin kannellisiin purkkeihin. Säilytä jääkaapissa.

**SIPAISE PUNAISENA HEHKUVAA  
PAHOLAISENHILLOA GRILLIMAKKARAN  
KYLKEEN TAI LISÄÄ VAIKKAPA  
HAMPURILAIISIIN KETSUPIN SIJAAN.  
CHILI PURAISEE, MUTTA LEMPEÄSTI.**



# TOMAATTI-SALAATTI

4 dl

n. 4 dl pieniä kirsikkatomaatteja  
n. ½ dl basilikanlehtiä  
sormisuolaa, maun mukaan  
2 rkl oliiviöljyä  
1 rkl balsamietikkaa

◆ Puolita tomaatit. Riivi basilikan lehdet ja sekoita kaikki ainekset keskenään. Anna maustua jääkaapissa hetki ennen tarjoilua.

**HAPOKAS TOMAATTISALAATTI SOPII MONEN GRILLATTAVAN LISUKKEEKSI. TÄYDELLINEN KAVERI ESIMERKIKSI SAVUSTETTUJEN RIBSIEN SEURAKSI.**



# RANCH-DRESSING

½ valkosipulinkynsi, murskattuna  
¼ tl suolaa  
1 dl kruunumajoneesia  
1 dl piimää  
½ tl sinappijauhetta  
2 rkl ruohosipulia, silppuna  
1 rkl lehtipersiljaa, silputtuna  
1 rkl tilliä, silputtuna  
hyppysellinen suolaa  
muutama kierros mustapippuria myllystä

◆ Murskaa valkosipuli suolan kanssa morttelissa ja jatka muusaamista, kunnes se muuttuu kokonaan muusiksi.

Vatkaa majoneesi ja piimä yhteen. Lisää sinappijauhe sekä valkosipuli ja sekoita hyvin. Lisää tuoreet yrtit sekä mausteet. Sekoita hyvin. Laita kastike jääkaappiin odottamaan tarjoilua. Kastike säilyy jääkaapissa, suljetussa astiassa noin 1 viikon.

**SOPII KASTIKKEEKSI GRILLATULLE LIHALLE JA ESIM GRILLATULLE PERUNOILLE TAI SALAATEILLE.**

## Maustetut KETSUPIT

### CHILIKETSUPPI

1½ dl ketsuppia  
½ -1 tl chilijauhetta  
½ tl sitruunanmehua

### BBQ-KETSUPPI

1½ dl ketsuppia  
½ dl Bbq kastiketta  
½ rkl fariinisokeria  
½ tl sinappijauhetta  
¼ tl sipulijauhetta  
muutamatiippa tabascoa

### SRIRACHAKETSUPPI

1½ dl ketsuppia  
1 rkl srirachaa  
½ rkl hunajaa  
1 tl sitruunanmehua

### GOCHUJANGKETSUPPI

1½ dl ketsuppia  
1 rkl gochujang tahnaa  
1 rkl fariinisokeria  
½ tl inkiväärijauhetta

### JALAPENOKETSUPPI

1½ dl ketsuppia  
2 rkl hot salsa  
1 tl sitruunanmehua  
1 rkl hienonnettuja jalapenoja  
¼ tl cayannepippuria

### TUMMA BALSAMICOKETSUPPI

1½ ketsuppia  
2 rkl balsamicoa  
Muutama kierros mustapippuria myllystä

◆ Sekoita ainekset huolellisesti yhteen ja kaada tarjoiluastiaan. Laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

# PIKA- PERUS- MAJONEESI

2 munaa  
3 dl öljyä  
1 rkl sitruunanmehua  
1 rkl sinappia  
½ tl suolaa, tai maun mukaan

◆ Lisää kaikki ainekset, suolaa lukuun ottamatta kapeaa kulhoon. Paina sauvasekoitin pohjalle ja aja jonkin aikaa paikoillaan. Nosta sitten vähitellen ylöspäin. Toista tarvittaessa.

## MAUSTA MAJONEESI ESIMERKIKSI SEURAAVILLA

- ◆ Sriracha
- ◆ Savuaromi
- ◆ Maissi
- ◆ Chili
- ◆ Sitruuna
- ◆ Grillimauste
- ◆ Curry

**KUN VALMISTAT MAJONEESIA  
KAIKKIEN AINESTEN TULISI  
OLLA SAMAN LÄMPÖISIÄ  
PARHAIMMAN LOPPUTULOKSEN  
SAAVUTTAMISEKSI.**

# TÄYTETYT HERKKU- SIENET italialaisittain

## 4-6:lle alkupalana tai lisukkeena

4-6 suurta herkkusientä, kannat poistettuna  
2 tomaattia, kuutioituna  
100 g mozzarellajuustoa, kuutioituna  
2 rkl basilikanlehtiä

Öljyä  
Suolaa  
Mustapippuria

- ◆ Huuhtelee ja kuivaa herkkusienet.  
Öljyä sienet kauttaaltaan. Grillaa sienet molemmin puolin nopeasti suoralla lämmöllä noin 200 – 220 asteessa. Nosta pois grillistä.  
Yhdistä tomaattikuutiot, mozzarellakuutiot ja basilikanlehdet. Täytä sienet.  
Grillaa sieniä vielä hetki suoralla lämmöllä.

**HERKKUSIENET RAIKKAALLA  
TOMAATTI-MOZZARELLA  
TÄYTTEELLÄ.**

4-8:LLE

# Punainen COLESLAW

n. 800 g punakaalia ohuena raasteena  
1 suuri porkkana, karkeana raasteena  
1 dl tuoretta korianteria, silputtuna  
½ dl valkoviinietikkaa  
½ rkl sokeria  
½ rkl hunajaa  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria

- ◆ Sekoita yhteen kaikki ainekset ja anna tekeytyä jääkaapissa noin 1-2 h ennen tarjoilua.

**RAIKAS PUNAINEN  
COLESLAW  
TARJOTAAN VAIKKAPA  
RASVAISEN POSSUN  
SEURANA.**







4-6:LLE

# ANANAS RELISH

½ ananas, kuutioituna pieniksi  
paloiksi  
½ punasipuli  
400 g grillattua maissia, jyvät  
Öljyä, maissien voiteluun  
Pieni kourallinen basilikanlehtiä  
1 rkl omenaviinietikkaa  
1 rkl sokeria  
Hyppysellinen suolaa

◆ Aloita grillaamalla maissi. Öljyä kaksi esikeitettyä maissia kevyesti öljyllä. Grillaa kauttaaltaan kauniin kullanruskeaksi 250 asteisessa grillissä, suoralla lämmöllä noin 5–6 minuuttia. Irrota maissinjyvät ja anna jäähtyä.

Sekoita maissit muiden aineiden kanssa yhteen ja anna tekeytyä jääkaapissa hetki ennen tarjoilua.

**RAIKAS LISUKE ERITYISESTI  
GRILLATULLE PORSAALLE.**



4-6:LLE

# MAISSI- TOMAATTISALAATTI

400 esikeitettyä maissia  
Öljyä, maissien voiteluun  
n. 350 g miniluumutomaatteja  
½ punasipuli, ohuina siivuina

## KASTIKE

Kourallinen basilikanlehtiä  
½ limen mehu  
1 rkl öljyä  
Mustapippuria ja suolaa

◆ Aloita grillaamalla maissit. Voitele maissit öljyllä ja grillaa suoralla lämmöllä noin 250 asteessa noin 5–6 minuuttia, välillä käännellen kunnes ne saavat kauniin värin. Anna jäähtyä jja irrota sen jälkeen maissinjyvät.

Jaa tomaatit neljään osaan ja siivuta punasipuli.  
Sekoita kaikki ainekset yhteen.

Sekoita kastikkeen ainekset yhteen. Sekoita salaatin joukkoon. Nosta jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

**RAIKAS JA TÄYTTÄVÄ LISUKESALAATTI.**



# VEHNÄ- TORTILLAT

15–20 kpl

7 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl suolaa  
noin 3 dl vettä

◆ Sekoita kuivat aineet keskenään, lisää vesi (aluksi n. 3 dl) ja vaivaa taikinaa kunnes se on kiinteää. Anna vetäytyä hetki jääkaapissa. Peitä muovifoliolla.

Jaa taikina kahteen osaan. Pyörittele taikinasta kaksi pitkoa ja jaa molemmat pitkot noin 10 osaan.

Pyörittele osat palloiksi ja kauli sen jälkeen ohuiksi, melkein läpinäkyviksi pyörylöiksi.

Paista kuumalla, kuivalla valurautapannulla molemmin puolin niin kauan että tortilla saa väriä ( tummia pilkkuja ). Taikina voi kohota, mutta ne litistyvät jäähtyessään.

Laita paistetut tortillat muovikelmun alle ja vielä leivinliinan päälle, näin ne muuttuvat kosteuden ansiosta pehmeiksi.

**TORTILLOJEN VALMISTUS ON TODELLA HELPPOA JA MAKU ON IHAN ERI MITÄ KAUPAN LÄPYSKÖISSÄ.**

# HOT DOG SÄMPYLÄT

10–12 kpl

2½ dl maitoa  
35 g hiivaa  
1½ tl suolaa  
25 g huoneenlämpöistä voita  
n. 6–7 dl vehnä jauhoja

◆ Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liuota joukkoon hiiva.

Lisää suola ja huoneenlämpöinen voi.

Aloita lisäämällä jauhoja vähän kerrallaan ja vaivaa taikinaa kunnolla. Lisää niin paljon jauhoja, kunnes taikina ei enää tartu sormiin. Anna kohota liinan alla peitettynä puolisen tuntia.

Jauhota työpöytä ja jaa taikina kahdeksi palaksi. Pyöritä kahdeksi pötköksi jotka molemmat jaat 5–6 osaan. Pyöritä osista pitkulaisia noin 15 cm sämpylöitä. Laita sämpylät leivinpaperoidulle pellille kohoamaan liinan alle noin 1 h. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.

Paista sämpylöitä noin 10 minuuttia uunin keskitasossa.

**SUPER PEHMEÄT HOT DOG SÄMPYLÄT. TÄYTÄ PULLED PORKILLA, SAVUSTETULLA MAKKARALLA, NAKILLA JNE.**

noin  
4:LLE

# MANGOSALAATTI

2 kypsää mangoa  
2 kesäsipulia  
1 limenmehu  
n. 1 dl korianterinlehtiä,  
silputtuna  
(Chilihiutaleita)

◆ Kuori ja kuutioi mangot.

Silppua kesäsipulit.

Yhdistä kaikki aineet ja laita jääkaappiin odottamaan tarjoilua. Jos haluat salaattiin vähän potkua, lisää chilihiutaleita haluttu määrä.

**RAIKAS  
MANGOSALAATTI  
SOPII GRILLATUN  
KANAN JA KALAN  
LISUKKEEKSI. KOKEILE  
MYÖS KALA-JA  
KANAHAMPURILAISTEN  
TÄYTTEENÄ.**



4:LLE

Raikkaat

## UUDET PERUNAT

n. 16 uutta perunaa  
3 rkl voita  
1 sitruunan raastettu kuori  
Pieni kourallinen tilliä silputtuna  
tai kevästsipulin vartta

◆ Keitä perunat kypsiksi ja valuta vedet pois. Lisää kattilaan voi ja sitruunan hienoksi raastettu kuori sekä silputtu tilli. Pyöräytä kaikki yhteen ja tarjoile sellaisenaan tai lisukkeena.

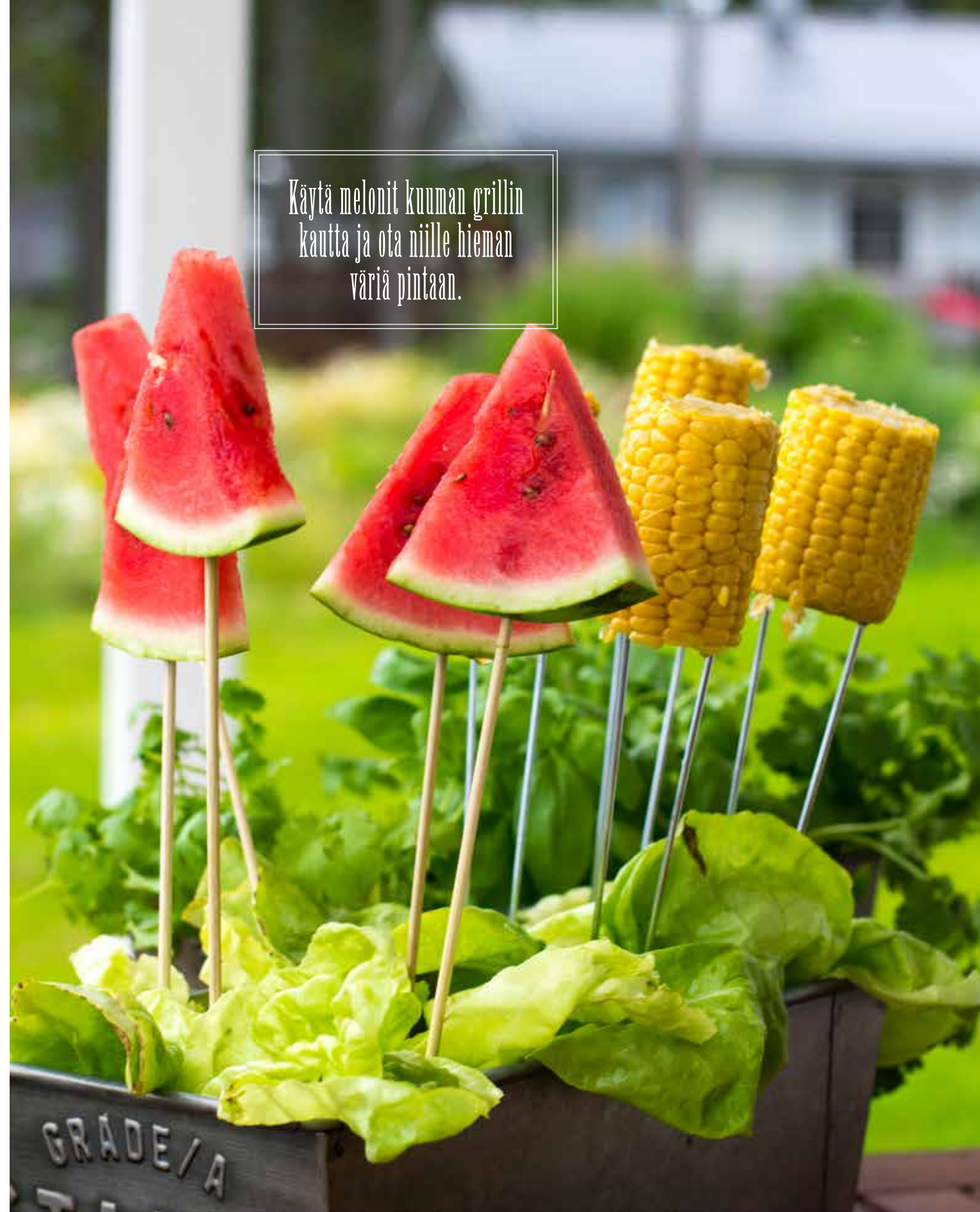


# VESIMELONIKOLMIOT

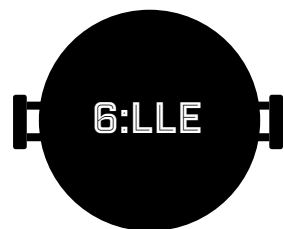
Vesimelonin  
varrastikkuja

◆ Puolita meloni. Siivuta melonin puolikkaat parin centtimetrin paksuisiksi siivuiksi. Jaa siivut kolmioihin. Työnnä grillitikku melonin kuoreen kiinni ja aseta pöytään.

**HELPPO JA SIISTI TAPA  
NAUTTIA VESIMELONI. TARJOILE  
VESIMELONIKOLMIOT GRILLIHERKKUJEN  
LISUKKEENA TAI SELLAISENAAN  
RAIKKAANA LOPETUKSENA ATERIALLE.**



Käytä melonit kuuman grillin kautta ja ota niille hieman väriä pintaan.



# KORIANTERI-LIME COLESLAW

n. 1½ l valkokaalia, hienona  
raasteena  
1½ dl tuoretta korianteria,  
silputtuna  
1 dl majoneesia  
1½ dl Creme Fraichea  
1 limen kuoriraaste  
1 limen mehu  
1 valkosipulin kynsi, raastettuna  
2 kevätsipulia, hienonnettuna  
Ripaus chilijauhetta  
Ripaus suolaa tai maun mukaan

## PÄÄLLE

Korianteria korallinen, silputtuna

◆ Yhdistä kaali ja korianteri ja sekoita huolellisesti. Sekoita yhteen majoneesi, Creme Fraiche, limen kuoriraaste- ja mehu, valkosipuli, kevätsipuli ja mausteet.

Sekoita yhteen kaaliseokseen huolellisesti. Anna tekeytyä mielellään muutama tunti ennen tarjoilua. Silppua päälle vielä tuoretta korianteria.

**TODELLA RAIKAS LISUKESALAATTI.**



4-6:LLE

# AVOKADO- PERUNASALAATTI

## SALAATTI

n. 1 l uusia perunoita, keitettyjä  
2 avokadoa  
170 g pekonia  
2 kevätsipulia, silputtuna  
1 dl tuoretta korianteria  
½ limen mehu

## KASTIKE

1 dl Kruunumajoneesia  
1 dl Turkkilaista jogurttia  
½ limen mehu  
suolaa, maun mukaan  
mustapippuria myllystä

◆ Anna keitettyjen perunoiden jäähtyä. Puolita perunat tai jos suuria perunoita, jaa ne neljään osaan.

Viipaloi pekoni pieniksi paloiksi. Ruskista pekoni kauniin ruskeaksi ja nosta talouspaperin kautta jäähtymään.

Viipaloi avokado ja silppua sipuli ja korianteri. Yhdistä salaatin ainekset varovasti käänellen.

Valmista kastike sekoittamalla yhteen kaikki ainekset. Sekoita kastike varovasti käänellen salaattiin. Nosta jääkaappiin odottamaan tarjoilua.



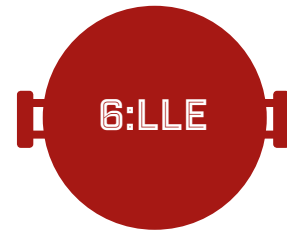


Joskus kaikki on  
mustavalkoista



# JÄLKIRUOAT





# KÖYHÄT RITARIT

6 reilua pullasiivua  
2 kananmunaa  
1½ dl maitoa  
hyppysellinen suolaa  
hyppysellinen kardemummaa

## TARJOILUUN

vaahterasiirappia  
mustikoita

*tai*

kermavaahtoa  
hilloa

*tai*

tomusokeria  
voita  
vaahterasiirappia

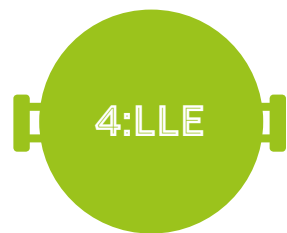
◆ Sekoita kananmunat, maito ja mausteet yhteen. Kasta pullasiivut molemmin puolin seok-sessa.

Grillaa noin 200 asteessa suoralla lämmöllä molemmin puolin, jotta saat pintaan kauniit raidat. Nosta tarjolle ja tarjoa haluamasi lisukkeiden kera.

**NÄMÄ KAIKKIEN RAKASTAMAT HERKUT VOI HYVIN VALMISTAA GRILLISSÄ. OIKEASTAAN GRILLISSÄ NE VASTA SAAVATKIN SEN MAUN, MINKÄ NE ANSAITSEVAT.**



# OMENANYYTIT



n. 5 dl ohuita omena siivuja  
2 dl kaurahiutaleita  
1 dl fariinisokeria  
½ dl vehnä jauhoja  
2 tl kanelia  
70 g voita

**TARVITSET**  
Alumiinifoliota

**LISUKKEET**  
Vaniljajäätelöä  
Vaahterasiirappia

◆ Ota neljä reilun kokoista palaa alumiinifoliosta. Levitä ja jaa niiden keskelle omenat.

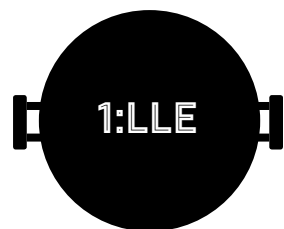
Sekoita muut aineet yhteen voita lukuunottamatta. Kuutioi voi ja nypi muiden aineiden joukkoon. Murustele seos omenaviipaleiden pinnalle ja sulje foliopaketit tiiviiksi.

Nosta paketit grilliin ja grillaa suoralla lämmöllä noin 220 asteessa noin 20 minuuttia. Avaa paketit varoen. Tarjoa vaniljajäätelön kera ja vaahterasiirapin kera.

**ERILAISET NYYTIT ON TODELLA  
KIITOLLISIA JA HELPPOJA VALMISTAA.**

**VINKKI**  
Kokeile käyttää omenan sijaan joskus esimerkiksi päärynöitä tai muita kiinteitä hedelmiä.





# DONITSIBURGERIT

2 donitsia  
1 viipale vaniljajäätelöä  
Muutama mansikka

◆ Grillaa donitseja noin 20 sekuntia molemmin puolin, suoralla lämmöllä noin 220 asteessa.

Viipaloi 1 mansikka ja asettele donitsin päälle. Aseta mansikoiden päälle vaniljajäätelö ja toinen donitsi kanneksi.

Koristele mintunlehdillä ja syötävin kukkasin. Tarjoa muutaman mansikan kera.

**NAURETTAVAN HELPPO JÄLKKÄRI, MUTTA  
TAATUSTI ARVOSTETTU HERKKU. AINAKIN  
LASTEN MIELESTÄ!**

# Nuts with Donuts



4: LLE

# MANSIKAT

## Creme Fraiche vispillä

Mansikoita 4:n grillivartaaseen

### KASTIKE

2 rkl voita  
2 rkl fariinisokeria

### CREME FRAICHE VISPI

1 prk à 150 g Creme Fraichea  
½ tl vaniljauute  
½ rkl sokeria

### Kastikkeen valmistus

Lisää voi ja fariinisokeri kattilaan. Sulata ja anna kiehua noin 1 minuutti. Nosta pois liedeltä ja anna seistä huoneenlämmössä, kunnes on aika koota annos.

### Creme Fraiche vispin valmistus

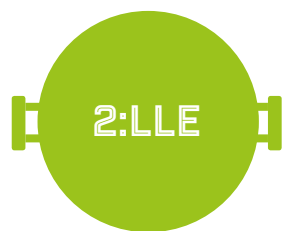
Vatkaa Creme Fraiche sähkövatkaimella vaahdoksi. Lisää vanilja ja sokeri ja sekoita. Nosta jääkaappiin, siksi aikaa että grillaat mansikat.

### Mansikoiden valmistus

Pujottele mansikat vartaisiin. Grillaa kuumassa grillissä noin 20 sekuntia per puoli. Älä sulje kantta! Nosta vartaat tarjoilulautaselle. Kaada päälle kastike ja tarjoa Creme Fraiche vispin kera.

**VOIKO MANSIKOITA GRILLATA?  
KYLLÄ VOI! KOKEILE VAIKKA ITSE.**





# VERIGREIPIT

## raikkaalla kastikkeella

1 verigreippi, puolitettu  
1 rkl hunajaa, juoksevaa  
¼ tl kanelia

### KASTIKE

75 g creme fraichea, vatkattuna  
vaahdoksi  
½ tl vaniljauute  
2 tl sokeria  
2 rkl turkkilaista jogurttia  
1 rkl hunajaa  
Mintunlehtiä

◆ Valele greipin puolikkaat hunajalla ja ripottele päälle kanelia.

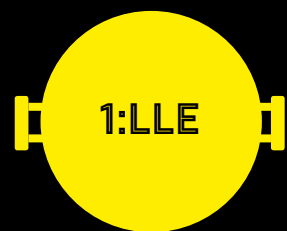
Grillaa kuumassa grillissä ( noin 220 astetta ) suoralla lämmöllä muutama minuutti.

### Kastikkeen valmistus

Vaahdota creme fraiche ja mausta vaniljauutteella ja sokerilla. Lisää turkkilainen jogurtti ja sekoitatasaiseksi. Lusikoi grillattujen greipin puolikkaiden päälle. Valuta päälle hunajaa ja koristele mintunlehdillä. Lusikoi suuhun tai ota haarukka ja veitsi avuksesi.

**MONESTI GRILLIATERIA ON MUKAVA  
PÄÄTTÄÄ JOHONKIN RAIKKAASEEN JA  
HYVÄÄN.**





# BANANAS

## in pyjamas

1 banaani  
3 tummaa tai maitosuklaapalaa  
½ dl mini vaahtokarkkeja

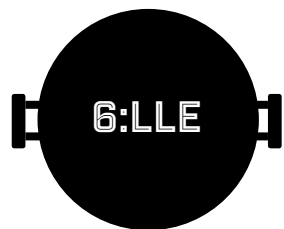
◆ Tee banaaniin keskelle viilto. Työnnä viiltoon suklaapalat ja vaahtokarkit.

Grillaa noin 220 asteessa suoralla lämmöllä noin 5 minuuttia. Sulje kansi grillauksen ajaksi.  
Tarjoa heti!

**LAPSET RAKASTAVAT NÄITÄ TÄYTETTYJÄ  
BANAANEJA. JA OVATHAN NE HYVIÄ!**







# ANANAS

## kaneliglazella

1 kokonainen ananas

### GLAZE

50 g sulatettua voita  
1½ rkl fariinisokeria  
1 tl kanelia  
1 tl brandya

◆ Kuori ananas ja paloitele reiluiksi siivuiksi. Poista halutessasi puinen keskiosa.

### Glazen valmistus

Sulata voi ja sekoita loput aineet joukkoon. Pensselöi ananaspalat glazella ja grillaa mo-lemmin puolin suoralla lämmöllä, melko kuumassa grillissä kauniin kullanuskeiksi.

### Tarjoa seurana

Vaniljajäätelöä

**GRILLAUKSEN JÄLKEEN KUN RUOKA ON SYÖTY, ON GRILLI YLEENSÄ VIELÄ SEN VERRAN KUUMA, ETTÄ SIELLÄ SAA VALMISTETTUA ATERIALLE HERKULLISEN PÄÄTÖKSEN.**



# VIINIRYPÄLEVARTAAT

## TARVITSET

Tummia ja vihreitä viinirypäleitä,  
siemenettä  
grillivarrastikkua

- ◆ Huuhtele viinirypäleet kunnolla.  
Pujota vuorotellen vihreitä ja tummia viinirypäleitä vartaaseen.  
Nosta tarjolle pöytään esimerkiksi lasimaljakossa.  
Voit myös grillata vartaat kuumassa grillissä nopeasti.  
Kääntele muutamana kerran grillauksen aikana ja nauti sellaisenaan tai vaniljajäätelön kera.

**VIINIRYPÄLEVARTAAT ON KIVA JÄLKIRUOKA  
JO SELLAISENAAN, MUTTA KOKEILE  
KÄYTTÄÄ VARTAA MYÖS GRILLIN KAUTTA  
ENNEN TARJOILUA.**



8:LLE

# MUSTIKKA GALETTE

## TAIKINA

1 dl mantelijauhoja  
2½ dl vehnä jauhoja  
2 rkl sokeri  
½ tl suola  
½ tl kaneli  
110 g voita, kuutioituna  
4 +1 rkl vettä

## TÄYTE

5 dl mustikoita  
½ tl kanelia  
1 rkl maizena  
1½ tl sitruunan mehua  
½ dl intiaanisokeria

## PÄÄLLE

2 rkl intiaanisokeria

## LISÄKSI

Jauhoja leivontaan  
2 rkl maitoa

## SEURAKSI

Vaniljajäätelöä

## Taikina

Sekoita taikinan ainekset voita lukuun ottamatta yhteen. Lisää kuutioitu voi ja nympi taikina murumaiseksi seokseksi. Lisää vesi ja työstä taikinaksi. Vältä liikaa sekoittamista. Lisää tarvittaessa hieman lisää vettä.

Kauli taikina jauhotetulla leivinpöydällä noin 30 cm halkaisijaltaan olevaksi levyksi. Nosta taikinalevy varoen leivinpaperille.

## Täyte

Sekoita mustikoiden joukkoon varoen, kaneli, maizena, sitruunanmehu ja sokeri.

Levitä täyte pohjalle, mutta jätä noin 5 cm reunoista täyttämättä. Käännä reunat hieman täyteen päälle. Sirottele pinnalle sokeria. Valele reunat maidolla.

Nosta galette leivinpapereineen grilliin ja grillaa noin 180-190 asteessa epäsuoralla läm-möllä noin 45 minuuttia.

Tarjota vaniljajäätelön kera.

**MUSTIKKA GALETTE SAA MAINION MAUN  
GRILLISSÄ.**



# Kiitos

**P**ojillemme, **Lennylle**, **Ozzylle** ja **Iggylle**, että maistelitte ja kerroitte mielipiteenne ruoista. Kiitos **Anja** ja **Gunder**, että autoitte lastenhoidossa. Kiitos **Björn**, että saimme teiltä upeita lihoja maisteltavaksemme sekä kiitos mielenkiintoisesta grillipäivästä. Kiitos **Michael** monesta hyvästä vinkistä ja neuvosta.

Kiitos **Familialle** yhteistyöstä.

# Aakkosellinen hakemisto

## A

ANANAS KANELIGLAZELLA.....  
ANANAS RELISH.....  
AVOKADO-PERUNASALAATTI.....

## B

BACON BEEF BURGER.....  
BANANAS IN PYJAMAS.....  
BATAATIT SITRUUNAMARINADISSA.....  
BATAATILOHKOT KIRSIKKASALSAN KERA.....  
BBQ SHORT RIBS SMOKEHOUSE.....  
BEEF SALLAD.....  
BEER CAN CHICKEN.....

## C

CHICKEN WINGS GOES KOREA.....  
CHICKY BURGER.....

## D

DONITSIBURGERIT.....

## E

EL CLASSICO ANTON.....  
ENTRECOTÉ JA FETADIPPI.....  
ENTRECOTÉ YRTTIMARINADISSA.....  
ENTRECOTÉ YRTTIVOILLA.....  
ERILAISIA HAMPURILAISEN TÄYTTEITÄ.....

## F

FENKOLI SLAW.....  
FETAJUUSTO LISUKKEILLA.....  
FLANK STEAK CHIPOTLEVOILLA.....  
FLANK STEAK KORIANTERI CHIMICHURRILLA.....  
FLAT IRON STEAK MARINOIDUILLA HERKKUSIENILLÄ.....

## G

GOCHUJANG KANA KOREALAISITTAIN MAUSTETTUNA.....  
GRILLATTU KANA.....

## H

HAMPURILAISSÄMPYLÄT.....

HEAVY METAL PIHVIT.....  
HERKKU HOT DOGIT.....  
HICKORY SAVUSTETTU PULLED PORK SMOKEHOUSE.....  
HOT DOG SÄMPYLÄT [ EI KUVAA ].....

## I

IBERICO PORSAAN POSKET SAVUMARINADISSA.....  
IBERICO PORSAAN SECRETO KLASSISEEN TAPAAN.....  
IBERICO PORSAAN SISÄFILEE PAAHDEUILLA JA  
MARINOIDUILLA PAPRIKOILLA.....  
I LOVE ITALY PIZZA.....

## K

KAKSI KERTAA MARINOIDUT KUKKAKAALIT.....  
KANA GOES MARROCCO.....  
KANAN SIIVET VIETNAMILAISITTAIN.....  
KARITSAN T-LUU PIHVIT YRTTIKASTIKKEELLA.....  
KEBAB ON A STICK.....  
KEN BOY S LOHI.....  
KESÄKURPITSAT SITRUUNAMARINADISSA.....  
KEY WEST KANA.....  
KOKONAINEN TÄYTETTY NIERIÄ.....  
KOOKOSKANAVARTAAT.....  
KORIANTERI-LIME COLESLAW.....  
KUNINGASKATKARAVUT AASIALAISITTAIN.....  
KUNINKAALLISET KATKARAVUT.....  
KÖYHÄT RITARIT.....

## L

LEGENDAARISET T-LUUPIHVIT.....  
LIME-KORIANTERI KANAVARTAAT.....  
LOHI-PARSANYYTIT.....

## M

MAISSI-TOMAATTISALAATTI.....  
MAKUPALAT.....  
MANGOSALAATTI.....  
MANSIKAT CREME FRAICHE VISPILLÄ.....  
MARINOIDUT HERKKUSIENET.....  
MAUSTEISET PERUNAVARTAAT.....  
MAUSTETUT KETSUPIT.....

MOZZARELLA PIZZA.....  
MUNA-PERUNASALAATTI.....  
MUSTIKKA GALETTE.....

## N

NAURIIT FETAJUUSTOMARINADILLA.....

## O

OMENANYYTIT.....  
OMENASAVUSTETTU APPELSIINI LOHI SMOKEHOUSE.....

## P

PAHOLAISENHILLO.....  
PASTASALAATTI.....  
PEKONIIN KÄÄRITYT HERKKUSIENET.....  
PERUNAVARTAAT.....  
PICANHA.....  
PIKA PERUSMAJONEESI.....  
PIKKELÖITY PUNASIPULI.....  
PIZZATAIKINA.....  
POLLO ALLA DIAVOLA.....  
PORKKANAT SEESAMINSIEMENILLÄ.....  
PORKKANAT SITRUUNA-AIOLILLA.....  
PORSAAN KYLKIPAISTI.....  
PORSAAN SISÄFILEE HERKKUSIENIKASTIKKEELLA.....  
PROSCIUTTOON KÄÄRITYT PARSAT.....  
PULLED BEEF.....  
PUNAINEN COLESLAW.....  
PUNAVIINISSÄ MARINOITU NAUDAN SISÄFILEE.....

## R

RAIKKAAT UUDETPERUNAT.....  
RAIKKAAT VESIMELONIKOLMIOT.....  
RANCH MAUSTEVOI.....  
RANCHDRESSING.....  
RAPARPERI CHUTNEY.....

## S

SAKSANHIRVI KATAJANMARJAMARINADISSA.....  
SAVUSTETUT KESÄKURPITSAVENEET SMOKEHOUSE.....  
SAVUSTETTU MAKKARA.....

SAVUSTETUT UUDET PERUNAT SMOKEHOUSE.....  
SIKURISAALATIT KASTIKKEELA.....  
SWEET AND SOUR KATKARAVUT.....  
STICKY WINGS.....

## T

TEXAS STYLE BBQ KASTIKE.....  
TOMAATTIHILLO.....  
TOMAATTISALAATTI.....  
TÄYTETYT HERKKUSIENET ITALIALAISITTAIN.....  
TÄYTETYT TOMAATIT.....

## U

ULKOFILEEPIHVIT KONJAKKI-PIPPURIKASTIKKEELLA.....

## V

VALKOINEN BBQ KASTIKE.....  
VASIKAN ENTRECOTÉ CHEVREVOILLA JA  
GREMOLATALLA.....  
VEHNÄTORTILLAT [ EI KUVAA ].....  
VERIGREIPIT RAIKKAALLA KASTIKKEELLA.....  
VIETNAMNAM WINGS.....  
VIINIRYPÄLEVARTAAT.....

## W

WALLENBURGER.....  
WHISKY MARINOITU ENTRECOTÉ.....

## Y

YLEIS BBQ KASTIKE.....  
YRTTISET ULKOFILEEPIHVIT.....

## Z

ZUCCHINI PIZZA.....

Yhteistyössä

# *Familia*

