

**Param Para**

A TASTE OF ANOTHER WORLD



*Receptfolder  
med smaker från hela världen*

## Grillad kyckling med Chipotle Mayo

4 portioner

4 stycken kycklingbröst

**2 dl Chipotle Majonnäs**

Grönsaker:

4 fasta potatisar, delade

2 morötter, skurna på längden

2 rödlökar, delade

2 palsternackor, skurna på  
längden

4 champinjoner

olivolja

salt och nymald svartpeppar

1. Krydda kycklingbrösten och lägg åt sidan. Preparera grönsakerna på följande sätt. Bred ut två lager kraftig aluminiumfolie, stora nog för alla grönsakerna. Skvätt på lite olivolja och krydda generöst med salt och svartpeppar. Riv nu av två lika stora ark aluminiumfolie och täck grönsakerna samt vik ihop kanterna så att du får ett lufttätt paket. Lägg foliepaketet i en klotgrill och tillaga under lock och med öppna spjäll på locket och i botten i cirka i 20-25 minuter. Öppna därefter paketet och dra det något åt sidan så att kycklingbrösten får plats på grillen.

2. Grilla kycklingbrösten 4-5 minuter på vardera sida och under stängt lock. Ta upp kycklingbrösten och täck dem med folie samt låt dem vila vid sidan om i 5 minuter. Servering: Servera kycklingbröst och grönsaker med Chipotle Majonnäs.

## Grillspett med Gambas och salsiccia

4 portioner

175 g italiensk salsiccia eller  
spansk chorizo, (råa korvar),  
skurna i 12 bitar

12 skalade gambasräkor

12 blötlagda trägrillspett

**1 dl Mango Jalapeño Glaze**

ett litet knippe gräslök,  
finskuret

1. Trä upp en räkstjärt och en korvskiva på varje spett. Låt räkstjärten formas runt korvbiten.

2. Låt kolen brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla spetten 2-3 minuter över direkt glödvärme. Pensla dem med mango jalapeño glaze ett par gånger under sista minuten.

Servering: Strö på gräslök och servera spetten med lite extra glaze i en skål.

## Träkolsgrillad Flankstek

4 portioner  
cirka 1 kg flankstek  
1 tsk salt  
1 tsk nymald svartpeppar  
1/2 tsk mald spiskummin  
**3 msk Apple Chipotle Salsa**

1. Krydda flanksteken med salt, svartpeppar och spiskummin. Pensla Apple Chipotle Salsa på båda sidor. Läggt köttet åt sidan.
2. Låt kolen brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla flanksteken 4 minuter på varje sida över direkt glödvärme. Ta upp köttet och slå in det i aluminiumfolie samt låt det vila i 5 minuter.

Serveringstips: Skär upp köttet i tunna skivor med potatisklyftor med skal och en grönsallad toppad med ytterligare Apple Chipotle Salsa.

## Grillat pitabröd med hummus

4 portioner  
Hummus:  
1 burk kikärter, noggrant avsköljda  
saften av en 1/2 citron  
2 vitlöksklyftor  
**2-3 msk Chipotle chili**  
3/4 dl tahini (sesampasta)  
1/2 tsk mald spiskummin  
1 dl kyckling- eller grönsaksbuljong  
1/2 tsk salt  
1 dl hackad persilja  
1/4 dl jungfru olivolja  
4 pitabröd, fuktade med lite vatten olivolja.

1. Mixa alla ingredienser till hummus i en matberedare med vass kniv eller med en stavmixer till slät konsistens.
2. Låt grillkol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara medelstark. Pensla pitabröden med olja och grilla dem 1-2 minuter över direkt glödvärme eller tills de börjar bubbla upp.

Servering: Riv bitar av nygrillat pitabröd och dippa i hummusen.

## Asiatisk grillad Teriyakilax

4 portioner  
4 laxkotletter  
salt och nymald svartpeppar  
250 g förkokt pasta penne  
1 röd paprika, urkärnad och strimlad  
1 gul paprika, urkärnad och strimlad  
2 morötter, skivade i tunna slantar  
1 liten purjolök, skivad  
100 g champinjoner, halverade  
rostade jordnötter  
salt och svartpeppar från kvarnen  
jordnöts- eller majsolja  
**250 ml Teriyaki Sauce**

Krydda laxen med salt och peppar. Låt grillkol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla laxkotletterna 2 minuter på var sida. Pensla därefter med Teriyakisås och låt det värmas tillsammans en kort stund.

2. Hetta upp en wokpanna eller en rejäl stekpanna under tiden. Håll i lite olja och tillsätt pastan och grönsakerna. Stek två minuter, rör noggrant i botten hela tiden och krydda med salt och peppar.

Servering: Smaksätt därefter salladen med lite jordnötsolja. Servera salladen omgående med laxbitarna samt garnerad med jordnötter.

## Grillad lammstek med thai potatis och paprikasallad

4 portioner  
600 g lammstek i tjocka skivor  
salt och nymald svartpeppar  
1 färsk rosmarin, hackad  
Potatis- & paprikasallad  
500 g kokta potatisar, delade  
1 grön paprika urkärnad  
1 röd paprika urkärnad  
1 gul paprika urkärnad  
**2 dl Thai Sweet Chili**  
100 g fransk getost i småbitar.

1. Salta och peppra skivorna av lammstek och lägg även dem åt sidan. Låt kol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla lammköttet 2-3 minuter på varje sida över direkt glödvärme. Ta lammköttet från grillen, strö på rosmarin i aluminiumfolie vila i 6-8 min.

2. Vänd potatisen i ytterst lite olja och grilla potatis och paprikor under tiden lammköttet vilar. Grilla paprikorna endast 1-2 minuter. Ta upp dem och skär dem i strimlor. Låt potatisen grilla klart under 4-6 minuter. Blanda potatis och paprika med Thai Sweet Chili.

Servering: Strö getostbitar över salladen och servera med fina skivor lammstek.

## Thailändsk Biff på spett

4 portioner  
600 g ryggbiff  
salt och nymald svartpeppar  
eventuellt blötlagda träspett  
eller andra grillspett  
**2 dl Hot ´n Smokey BBQ**  
1/2 gurka, skalad och skivad  
1 morot, tunt strimlad  
1 röd paprika, strimlad  
1 avokado, skivad  
4 salladslökar, tunt skivade  
1 huvud romansallat, skuren  
2 nävar rucolasallat  
1 dl myntablad eller koriander  
1 dl blad av thai basilika  
1 dl torrostade jordnötter

### Dressing:

1/2 dl jungfru olivolja  
2 msk sesamolja  
2 tsk farinsocker  
1 msk färskpressad citronsaft  
1 röd spansk peppar, finhackad  
med frön och mellanväggar  
salt och nymald svartpeppar.

1. Krydda köttbitarna med salt och peppar och lägg åt sidan. Skala, skiva och strimla alla grönsaker till salladen. Vispa även ihop dressingen. Ställ allt åt sidan men blanda inte salladen med dressingen ännu.

2. Trä upp köttet på spett. Låt kol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla spetten 4-5 minuter över direkt glödvärme. Låt köttet få fin färg. Pensla därefter med Hot ´n Smokey BBQ.

Upprepa penslingen 2-3 gånger. Snurra även spetten så att de blir snyggt grillade runt om.

Servering: Blanda alla salladsingredienser utom jordnötter med dressingen. Lägg upp som en bädd för spetten i djupa tallrikar och strö jordnötter över.

## Grillade Quesadillas med getost

6 portioner  
200 g fransk getost, lätt mosad  
med gaffel  
1 dl hackade valnötter  
6 små vetetortillas  
olivolja  
**1 1/2 dl Mojo Rojo.**

1. Lägg ut en tortilla och bred på getost. Strö lite valnötter ovanpå. Vik ihop och lägg åt sidan. Upprepa med resterande tortillas, getost och valnötter. Pensla därefter tortillas med lite olja på båda sidor.

2. Låt grillkol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara medelstark. Grilla quesadillas 1 minut på varje sida över direkt glödvärme.

Servering: Strö lite salt på varje quesadilla, skär upp i tårtbitar och servera med den spanska paprikasåsen Mojo Rojo.

## Grillad Currykyckling med pappardelle

4 portioner  
500 g kycklinglårfile  
2 tomater finhackade  
1 rödlök, skuren i tjocka skivor  
1 squash, skuren i skivor  
1/2 färsk ananas, skalad och grovt skivad  
salt och nymald svartpeppar

### 1 dl Tandoori Curry

2 msk majs- eller olivolja  
400 g torkad pappardelle, fettuchini, linguini eller spaghetti  
1/2 dl finstrimlad koriander  
Saften från 1 stor lime  
1 grön habanero finhackad  
1 dl hackade cashewnötter.

1. Börja med att vända runt kyckling, grönsaker och ananas i curry och olja. Ställ åt sidan tills det är dags att grilla.
2. Låt kol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla kyckling, grönsaker och ananas över direkt glödvärme. Ananas går fortast, därefter grönsaker. Kycklingbitarna tar längst tid. Koka pastan al dente under tiden allt grillas.

Servering: Ta upp det grillade och skär allt i lite mindre bitar. Slå av vattnet från pastan och blanda pastan med allt grillat. Blanda även ner örter, limesaft och habanero. Servera ur pastagrytan och strö cashewnötter ovanpå.

## Grillade Lammkottetter fruktig salsa

4 portioner  
12-15 lammkottetter  
salt och nymald svartpeppar  
Fruktig salsa:  
150 g/ca 1/4 färskt ananaskött, skuren i små tärningar  
1 mango, skuren i tärningar  
1 tomat, skuren i tärningar  
1 röd paprika skuren i tärningar  
4 salladslökar, tunt skivade  
1 Jalapeño finhackad  
**1 dl Pineapple Chipotle**  
1/2 dl färsk koriander finhackad

1. Krydda lammkottetterna med salt och svartpeppar och lägg dem åt sidan. Blanda alla ingredienserna och Pineapple Chipotle Salsa och smaka av med salt efter behov.
2. Låt kolen brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla lammkottetterna 2-3 minuter på varje sida.  
Servering: Buljongkokt bulghur eller couscous blir gott till lammkottetterna.

## Helgrillad fläskfilé

4 portioner  
700-800 g hel fläskfilé, putsad  
från fett och hinnor  
salt och nymald svartpeppar  
olivolja

### 2 dl Whiskey BBQ

Svamp-Prosciutto Paket:  
cirka 300 g skogschampinjoner,  
delade  
10 schalottenlökar, delade  
100 g parmaskinka eller jamon  
serrano  
1/2 dl jungfru olivolja  
1 tsk timjan  
1 tsk salvia  
salt och nymald svartpeppar.

1. Krydda köttet med salt och svartpeppar och lägg åt sidan. Blanda alla ingredienser till paketet och krydda med salt och svartpeppar. Bred ut två lager kraftig aluminiumfolie ovanpå varandra. Se till att de är tillräckligt stora för svampblandningen. Fördela allt på folien. Tag två nya lager folie och lägg ovanpå samt knip ihop på sidorna så att det blir ett lufttätt paket.
  2. Låt kol brinna ner till en askgrå glödbädd. Lägg foliepaketet direkt på glödbädden. Ös lite glöd över paketet och tillaga i cirka 15 minuter. Ta upp och öppna paketet. Kontrollera att lökarna är mjuka. Om inte så lägger du tillbaka paketet på glöden några minuter. Grilla samtidigt filén över direkt glödvärme. Beräkna 6 minuter för att bryna köttet runt om.
  3. Flytta sedan filén så att du grillar med indirekt glödvärme. Stäng locket och låt spjällen vara öppna i botten och på locket. Beräkna 15 minuters indirekt grilltid. Pensla köttet med barbecuesås i omgångar mot slutet.
- Servering: Tag därefter köttet från grillen och låt det vila inslaget i aluminiumfolie i 10 minuter. Skär upp filén i fina skivor och servera med svamp/prosciutto paket och lite extra barbecuesås vid sidan om.

## Mexikanska Grillade Quesadillas

6 portioner  
cirka 200 g riven lagrad  
herrgårdsost eller cheddar  
**3 dl Mexican Chunky Salsa**  
6 små vetetortillas  
olivolja.

1. Lägg ut en tortilla och strö över riven ost. Fördela ett par matskedar Mexican Chunky Salsa ovanpå. Vik ihop och lägg åt sidan. Upprepa med resterande tortillas, ost och salsa. Pensla därefter tortillas med lite olja på båda sidor.
  2. Låt grillkol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara medelstark. Grilla quesadillas 1 minut på varje sida över direkt glödvärme.
- Servering: Strö lite salt på varje quesadilla, skär upp i tårtbitar och lägg dem på ett stort serveringsfat, dippa i salsan.

## Grillad sparris med ingefärs- / vitlöksmör

6 portioner

1 kg grön sparris

salt

olivolja

Ingefärs- & vitlöksmör:

150 g rumstempererat smör

**1 dl Ginger Glaze**

2 vitlöksklyftor.

1. Börja med smöret. Mixa ingredienserna i en matberedare med vass kniv. Lägg ut ett ark smörpapper. Klicka ut smöret och vik pappret så att smöret får en cylindrisk form. Lägg smörpaketet i kylan tills det är dags att servera.

2. Skala och ansa bort den träigaste nedre delen på sparrisen. Vänd dem runt om i ytterst lite olja och strö på salt.

3. Låt kol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara medelstark. Grilla sparrisarna så att de får fin färg runt om över direkt glödvärme. Beräkna 3-5 minuter beroende på tjocklek.

Servering: Ta fram smöret en stund innan servering och skär upp det i bitar. Servera med nygrillad sparris.

## Träkolsgrillad Fläskkottlett med barbecuebönor

4 portioner

4 rejäla fläskkottletter

salt och nymald svartpeppar

**1 dl American BBQ**

1 burk (400 g) svarta bönor

1 stor apelsin, klyftad och

urkärnad

1 stor avokado, skuren i grova

bitar

2-3 salladslökar, tunt skivade

1 jalapeño eller röd spansk

chilepeppar, urkärnad och

finhackad salt.

1. Låt bönorna småkoka med sitt spad och barbecuesås i en kastrull. Håll bönorna varma tills servering.

2. Skär apelsinklyftorna i grova bitar och blanda med avokado och övriga ingredienser. Smaka av med salt och ställ åt sidan.

3. Krydda fläskkottletterna under tiden elden brinner ner till en askgrå glödbädd. Grilla kottletterna med direkt glödvärme 3-5 minuter på varje sida beroende på tjocklek.

Avsluta med att pensla på barbecuesås 2-3 gånger under de sista minuterna.

Servering: Lägg upp barbecuebönor som en bädd för kottletterna tillsammans med avokado- & apelsinsalsa.



## Chipotle BBQ Burger

4-6 portioner

Burger:

700 g nötfärs (högrev)

3/4 dl kallt vatten

3 msk dijonsenap

1 tsk salt

1 tsk nymald svartpeppar

1 tsk vitlökspulver

1 msk maizena mjöl

### **2 dl Chipotle Majonnäs**

1/2 huvud isbergssallat eller

någon annan salladssort

175 g fransk getost, skuren i

skivor

1 rödlök, skivad

4 stora eller 6 små

hamburgerbröd

solros- eller majsolja.

1. Börja med att blanda ihop alla ingredienserna till burgarna.

Låt färsblandningen stå i kylskåp tills det är dags att grilla.

Bered även de övriga tillbehören och ställ åt sidan.

2. Forma burgarna stora som hamburgerbröden. Använd gärna en stor kakring för att få jämn storlek. Pensla burgarna med lite olja på varje sida.

3. Låt briketterna brinna ner till en askgrå glödbädd. Grilla burgarna över medelstark värme i 4-5 minuter beroende på tjocklek. Vänd dem efter halva tiden och lägg på en skiva getost på varje burgare. Värm även hamburgerbröden på grillen. Lägg därefter på salladen på brödbotten, därpå burgare och avsluta sedan med rödlök, chipotle majonnäs samt brödlocket. Nu är det bara att gapa stort! Bon appetit

Servering: Ugnsrostad potatis, pommes frites eller en matig sallad matchar burgarna bra.

## Thai Chicken Wings

4 portioner

12-16 kycklingvingar

salt och nymald svartpeppar

### **2 dl Thai red curry.**

1. Lägg kycklingvingarna i en plastpåse. Salta och peppra på vingarna i påsen. Håll även i Thai red curry sauce och vänd runt så att allt blandas väl. Knyt åt påsen och låt marinera i minst 4 timmar i kylskåp men helst över natten.

2. Låt elden brinna ner till en askgrå glödbädd. Fläkta glöden för att få bort sotpartiklar. Grillen bör vara minst 200° C varm. Lägg därefter på grillgallret. Skrapa av lite av curry sauce och spara till senare pensling. Lägg kycklingvingarna vid sidan av glödbädden så att du använder indirekt glödvärme. Stäng locket. Spjällen ska vara öppna i botten och på locket. Tillaga vingarna i 25-30 minuter och pensla dem 2-3 gånger under tiden med återstående thai red curry.

Servering: Kycklingvingarna är klara när köttet lätt lossnar från benet.

## Grillat Ankbröst med Pineapple Chipotle Salsa

4 portioner  
2 ankbröst på sammanlagt  
600-700g  
salt och nymald svartpeppar  
600 g färskpotatis, skrubgade  
1/3 purjolök, skivad  
1 1/2 dl rostade pekannötter  
eller valnötter  
1 klick smör  
salt och nymald svartpeppar  
**2 dl Pineapple Chipotle  
Salsa.**

1. Putsa bort onödigt fett på ankbrösten och skära fettsidan på längden och tvären ner till köttet. På så sätt blir ankbrösten knaprigare och mindre feta när de grillas. Krydda ankbrösten med salt och svartpeppar på båda sidor.
2. Skapa en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara medelstark. Grilla ankbrösten 10-15 minuter med fettsidan nedåt över direkt glödvärme. Vänd på ankbrösten och grilla dem ytterligare 5-6 minuter. Koka potatisen mjuk i saltat vatten under tiden ankbrösten grillas. Slå av vattnet och tillsätt purjolök och en klick smör samt pekannötter. Håll det varmt tills det är dags att servera.
3. Ta ankbrösten från grillen, slå in brösten i aluminiumfolie så att enbart köttet täcks. Låt dem vila 5 minuter i rumstemperatur med det knapriga uppåt.

Servering: Skär upp ankbrösten i fina skivor och servera med potatis och pineapple chipotle salsa.

## Knaprigt Grillade Kycklinglår med Pesto Rosso

4 portioner  
4 stora majskycklinglår  
salt och nymald svartpeppar  
1 msk timjan  
1 msk rosmarin  
**2 dl Pesto Rosso**

1. Krydda kycklinglåren med salt och övriga kryddor. Skapa en askgrå glödbädd i ena delen av grillen. Placera kycklinglåren i grillen så att du nyttjar indirekt glödvärme. Stäng locket och låt spjällen vara öppna i botten och på locket.
2. Grilla kycklinglåren knappt en timme. Vänd kycklinglåren och justera eventuellt avståndet till glödvärmen en gång under tillagningen. Kontrollera att kycklinglåren är klara genom att sticka försiktigt i den tjockaste delen av låret. Rinner köttsaften ur klar och fin är det klart.

Servering: Servera nygrillade kycklinglår med Pesto Rosso och couscous eller bulghur.

## Grillad Texas Honey pork

4 portioner  
400-500 g rökt eller lättrimmat  
sidfläsk (hel bit eller  
färdigskivat)  
8 blötlagda trägrillspett  
**1 dl Texas Honey BBQ**

1. Skär bort svålen från fläsket. Skär 5 millimeters tunna skivor (av hel bit) och trä upp dem på spett.
2. Låt kolen brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara medelstark. Grilla fläskskivorna 2-3 minuter på varje sida över direkt glödvärme eller tills de är lätt knapriga. Flytta dem från värmen ifall eldslågor flamar upp.

Servering: Avsluta med att pensla på Texas Honey BBQ.

## Grillade Fläskfilébiffar

4 portioner  
cirka 700 g fläskfilé, putsad och  
skuren i 8 jämnstora bitar  
salt och nymald svartpeppar  
olivolja  
**250 ml Hot ´n Smokey BBQ**  
Sallad:  
1 burk/2 ½ dl majskorn  
1 burk svarta bönor, väl sköljda  
och avrunna  
2 mogna avokados, skurna i  
tärningar  
2 tomater, skurna i småbitar  
1 liten rödlök, finhackad  
1 näve rucolasallad  
Vinägrett:  
½ dl färskpressad apelsinjuice  
½ dl färskpressad limesaft  
½ dl jungfru olivolja  
**2 msk Chipotle chili**  
salt och nymald svartpeppar

1. Börja med salladen. Vispa ihop en vinägrett av apelsinjuice, limesaft och olivolja. Smaksätt med chipotle Chili, salt och svartpeppar. Tillsätt övriga ingredienser till salladen men blanda inte med vinägretten förrän det är dags att servera.
2. Banka ut filébitarna till tunna biffar. Krydda med salt och svartpeppar. Låt grillkol brinna ner till en askgrå glödbädd. Grilla biffarna 1-2 minuter på varje sida. Ta upp köttet och pensla med barbecuesås samt slå in det i aluminiumfolie. Låt köttet vila 3-4 minuter innan det serveras.

Servering: Servera fläskfilébiffarna med salladen, extra barbecue sås och eventuellt kokt råris, bulghur eller quinoa.

## Soft Texas taco med kryddigt ris

4 portioner  
2 dl svarta bönor, blötlagda över natten  
1 stor gul lök, finhackad  
350-400 g kryddiga korvar av kabanosse eller jambalaya  
7 dl grönsaks- eller hönsbuljong  
1 1/2 dl långkornigt ris  
1/2 tsk salt  
**1 dl Texas Honey BBQ**  
1 tsk oregano  
10 st soft Vetetortilla 12 cm  
2 tomater, skurna i småbitar  
3-4 salladslökar, tunt skivade  
2 dl riven parmesanost

1. Häll av vattnet från bönorna. Fräs löken mjuk i lite olja. Skär korvarna i tunna skivor och tillsätt dem till löken. Låt allt fräsa några minuter. Häll därefter på buljong och lägg i bönorna. Låt det småkoka under lock i 50 minuter.
2. Tillsätt sedan ris och salt till bönorna och sjud ytterligare 20 minuter under lock. Späd eventuellt med lite mer buljong. Avsluta med att blanda i texas honey BBQ och oregano.
3. Servera allt väl blandat i soft vetetortilla (12 cm) som kan grillas några sekunder på grillen.

## Green Barbecue picknicksallad

4 portioner  
3 dl fullkornsrís  
6 dl grönsaks- eller kycklingbuljong  
**1 dl Atlanta BBQ**  
2 msk dijonsenap  
2 msk vatten  
2 vitlöksklyftor, finhackade  
1 dl jungfru olivolja  
2 tsk äppelcidervinäger  
salt och nymald svartpeppar  
250 g rökt skinka, skuren i bitar eller strimlor  
125 g/1 styck mozzarella, skuren i småbitar  
1 röd paprika, tärnad  
två nävar rucola, grovt skuren

1. Koka fullkornsrís i saltat vatten enligt beskrivning på paket. Ställ därefter åt sidan och låt svalna något. Vispa under tiden ihop barbecue sås, dijonsenap, vatten och vitlök. Tillför olivolja droppvis samtidigt som du vispar. Avsluta med att tillsätta äppelcidervinäger. Smaka av med salt och svartpeppar.
  2. Blanda dressingen noggrant med rís. När rís är helt avsvanat kan skinka, mozzarella, paprika och rucola tillsättas.
- Servering: Ta med salladen på picknick eller servera som tillbehör till grillat kött eller kyckling.

## Grillad oxfilé med 2 olika såser

10 portioner

cirka 2 kg hel bit oxfilé

1 msk salt

2 tsk nymald svartpeppar

**1 dl Chipotle Chili**

**2 dl Memphis BBQ**

1. Krydda filén med salt och peppar i god tid innan tillagningen.

2. Låt briketter brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla filén över direkt glödvärme. Beräkna 5-7 minuter för att bryna filén ordentligt runt om.

3. Flytta filén från värmen så att du använder indirekt glödvärme och stäng locket. Låt spjällen vara öppna i botten och på locket. Stick gärna in en stektermometer i den tjockaste delen av köttet. Oxfilén är klar när köttets innetemperatur uppnått 52° C. Beräkna 20-25 minuters indirekt grilltid.

4. Ta därefter köttet från grillen och lägg det på ett stort ark aluminiumfolie. Håll båda såserna på köttet och vik över folien så att det blir ett lufttätt paket. Låt det vila i cirka 10 minuter.

Servering: Skär upp filén i skivor och servera med såsen från foliepaketet samt lite extra såser vid sidan om. Potatisgratäng och sallad blir bra tillbehör.

## Texas Sandwich BBQ

4 portioner

8-12 skivor bacon

2-3 tomater, skivade

ett halvt huvud isbergssallat

8 skivor lantbröd av vete

Kesella Gourmet 10 % eller

majonnäs

salt och svartpeppar

**1 dl Texas Honey BBQ**

1. Stek bacon i 200° varm ugn, i 7-8 minuter. Ta ut bacon och låt rinna av på hushållspapper.

2. Rosta brödskivorna under tiden. Bred kesella på fyra brödskivor. Lägg på rikligt med isbergssallat och därpå tomatskivor. Salta och peppra tomaterna, lägg på bacon, håll på texas honey BBQ och avsluta med en ny brödskiva.

Servering: Skär sandwicharna diagonalt och servera eventuellt med friterad potatis.

## Lammstek med Mango Jalapeño Glaze och grekisk sallad

10 portioner  
1,8 kg lammstek med ben,  
skuren i tjocka skivor.  
salt och nymald svartpeppar  
olivolja  
**400 ml Mango Jalapeño  
Glaze**  
Sallad:  
2 huvud romansallat skuren i  
grova bitar  
2 gurkor, skuren i grova bitar  
8 tomater, skurna i klyftor  
2 rödlökar, skivad  
400 g feta- eller getost, skuren  
i småbitar  
½ dl jungfruolivolja/citronsmak  
salt och nymald svartpeppar

1. Börja med att bereda salladen. Blanda sallat med gurka, tomat, rödlök och fetaost. Ställ åt sidan tills servering. Krydda köttet med salt och peppar och lägg åt sidan.

2. Låt grillkol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla köttet över direkt glödvärme. Beräkna 4-5 minuter på var sida. Pensla köttet med mango jalapeño glaze när det fått fin färg. Ta sedan upp köttet och slå in det i aluminiumfolie samt låt det vila vid sidan om i 5 minuter.

Servering: Krydda salladen med lite salt och svartpeppar och ringla över citronoljan samt lite mango jalapeño glaze. Skär lammsteksskivorna i fina bitar och servera på en bädd av sallad och lite extra glaze vid sidan om.

## Hot n Smokey Quesadillas

4 portioner  
2 gula lökar, skivad  
2 vitlöksklyftor, hackade  
500 g skivade champinjoner  
eller blandad svamp  
2 tsk timjan  
salt och nymald svartpeppar  
**3/4 dl Hot ´n Smokey BBQ**  
smör  
125 g/1 styck mozzarella, riven  
eller strimlad  
4 vetetortillas med cirka 25 cm  
olivolja

1. Stek lök, vitlök och svamp i smör på medelstark värme i 6-8 minuter. Smaksätt mot slutet med timjan, salt och peppar samt barbecue sauce. Ställ svampen åt sidan för att svalna.

2. Fyll en tortilla åt gången. Strö lite mozzarella på halva tortillan, lägg på svampblandningen, strö på lite mozzarella på svampen och vik över till halvmåneformade quesadillas. Pensla quesadillas med lite olja och grilla över medelstark värme, beräkna cirka 2 minuter per sida.

Servering: Salta lite på quesadillas och servera med extra barbecue sauce samt en krispig sallad med mycket strimlade grönsaker.

## Texas Honey Grillspett

4 portioner  
300 g hel bit oxfilé. Alternativt  
renskuren biff eller entrecôte  
300 g hel bit fläskfilé.  
Alternativt benfri fläskkotlett  
eller karré  
4-6 skivor bacon  
200 g kabanoss eller chorizo  
2 rödlökar, delade  
1 grön paprika  
salt och nymald svartpeppar  
olivolja  
2 stora metallgrillspett  
**250 ml Texas Honey BBQ**

1. Varva kött, korv, bacon, lök och paprika på två parallella  
spett. Pensla med lite olja och krydda rikligt med salt och  
svartpeppar.

2. Låt kol eller briketter brinna ner till en askgrå glödbädd.  
Fläkt glöden för att få bort sotpartiklar. Lägg därefter på  
grillgallret. Grilla spettet över medelstark värme och med  
direkt grillvärme. Beräkna 4-5 minuter per sida. Pensla spettet  
med texas honey bbq under de sista 2 minuterna. Ta sedan  
spettet åt sidan och slå in hela spettet i kraftigt aluminiumfolie.  
Låt grillspettet vila vid sidan om i 8 minuter.

Servering: Håll spetten vertikalt och skär av fina skivor från  
spettet. Se till att alla serveras allt från spettet. Servera gärna  
med extra texas honey bbq, grillad bakpotatis och grönsallad.

## Hot Buffalo Chicken Wings

4 portioner  
12-16 kycklingvingar  
salt och nymald svartpeppar  
**2 dl Holy Cow**

1. Lägg kycklingvingarna i en plastpåse. Salta och peppra på  
vingarna i påsen. Håll även i Holy Cowsås och vänd runt så att  
allt blandas väl. Knyt åt påsen och låt marinera i minst 4  
timmar i kylskåp men helst över natten.

2. Låt elden brinna ner till en askgrå glödbädd. Fläkt glöden  
för att få bort sotpartiklar. Grillen bör vara minst 200° C varm.  
Lägg därefter på grillgallret. Skrapa av lite av sås och spara till  
senare pensling. Lägg kycklingvingarna vid sidan av  
glödbädden så att du använder indirekt glödvärme. Stäng  
locket. Spjällen ska vara öppna i botten och på locket. Tillaga  
vingarna i 25-30 minuter och pensla dem 2-3 gånger under  
tiden med återstående sås.

Servering: Kycklingvingarna är klara när köttet lätt lossnar från  
benet. Den heta Holy Cow kan bytas ut mot vilken BBQ sås som  
helst om man inte gillar den hettan i Holy Cow.