

# Grillmetoder

## Har du styr på de 4 grillmetoder?

Om det er en mør oksefilet, saftig kalkunsteget, luftige burgerboller, sprød pizza eller grøntsager med bid i. Det er maden, der bestemmer, hvilken af de fire grillmetoder du skal bruge, hvordan du placerer briketterne eller kullene i din kulgrill eller tænder brænderne i din gasgrill.



## Direkte Varme

Ved tilberedning som tager mindre end 20 min. Fks. Steak.

### **Kul**

Fordel de varme briketter over hele kulristen – evt. ved hjælp af kulbakkerne.

### **Gas**

Åbn låget, tænd for gassen og skru nu op for alle brændere.

# Indirekte Varme



Ved tilberedning i mere end 20 min. Fks. Kalkunsteg.

## **Kul**

Fordel de varme briketter i hver sin side af kulristen - evt. ved hjælp af kulbakkerne. Læg maden midt på grillristen, så den ikke ligger direkte over briketterne. Og anbring en drypbakke mellem kulbakkerne under maden.

## **Gas**

Åbn låget, tænd for gassen og skru op for de yderste brændere. På en grill med to brændere, skal du kun tænde den ene. Placer maden på risten, så den ikke ligger direkte over de tændte brændere. Også her husk en drypbakke.

# Cirkulær varme



Ved bagning af pizza og tilberedning af meget store stege.

## **Kul**

Fordel de varme briketter i en ring rundt langs kanten. Placér maden midt på risten. Hvis du laver en steg så husk Drypbakken under stegen. Det er meget vigtig.

## **Gas**

**Brug den indirekte grillmetode i stedet.**

# 50/50 Metoden



Ved tilberedning der kræver både indirekte- og direktevarme

## **Kul**

Fordel de varme briketter i den ene side af kulristen - evt. ved hjælp af kulbakkerne. Brun maden over de varme briketter og flyt den derefter over i den anden side for at grille færdig. Husk drypbakken under maden.

## **Gas**

Åbn låget, tænd for gassen og skru op for brænderne i den ene side. Brun maden over de tændte brændere og flyt den derefter over i den anden side for at grille færdig.