

# *Alla tiders mattips*

MED SYSTRARNA BRYDLING

**GRILSTAD**<sup>®</sup>



*Varsågod den är gratis!*

# Ren inspiration med systerarna Brydning

Grilstads produkter är helt underbara att lägga på smörgåsen. Men den biten kan du redan, vi svenskar är mästare på att bygga mackor som vi lägger i matsäcken för att ta med oss ut på utflykter.

I den här receptfoldern ger vi i stället tips på andra sätt att använda våra pålägg, till hjälp har vi systerarna *Carina* och *Ulrika Brydning*. *Carina* och *Ulrika* har under sju år drivit gourmetkrogen Marmite i Åre och samtidigt gjort sig ovärderliga för sina lag som tävlingskockar. *Carina* är numera upptagen i det svenska Kocklandslaget och *Ulrika* är medlem i den svenska elittruppen Team Milko som bara består av tjejer. Hösten 2006 ska de båda tävla i världscupen i matlagning och det stora målet är OS 2008 i Tyskland. Räkna med att flera av Grilstads produkter kommer att vara med när det hettar till.

– Självklart, de är utmärkta smaksättare, salamin ger ifrån sig ett bra drag, säger *Carina*.

– Vi har använt både de basturökta produkterna och salamin i vår matlagning länge, det är många rätter som tjänar på att få en touch av den härliga smaken. Det är också härligt att använda råvaror med en sådan lokal tradition, säger *Ulrika*.

Recepten och bilderna ska fungera som en inspiration för dina egna stordåd i köket, det viktiga är inte hur mycket av varje ingrediens som är med, utan hur det smakar.

– Vi alla kan direkt säga om vi tycker om något eller inte, så det är bara att ha kul i köket och smaka sig fram, säger *Carina*.

– Samma sak gäller hur man kombinerar rätterna. Ibland passar de för sig, ibland kan de fungera som ett tillbehör på buffébordet eller på grillfesten, säger *Ulrika*.

Den här gången har *Carina* komponerat de flesta recepten. Tillsammans har de lagat rätterna och efter provsmakning har *Ulrika* hittat den dryck som passar bäst. Vi hoppas att du också hittar dina favoritkombinationer.

*Omslaget:*

## Kikärts- och salamisandwich

*Carina:* Det här är en nyttig och god macka, lite GI-tänk. Mixa kokta kikärter tillsammans med lite olja, spiskummin, chili, vitlök och saft av citron. Salta och peppra. Bred rikligt av röran på en skiva toastbröd tillsammans med färsk tomat och färska örter. Lägg på flera skivor Grilstad Parsalami och toppa med ett toastbröd. Skär bort kanterna och dela till önskad form.

*Ulrika:* Mmm, servera dem som snittar till champagne eller som mackor till ditt favoritte.





## *Salami- och laxtartar*

**Carina:** Finhacka rökt lax, Grilstad Jubelsalami, rödlök, saltgurka, äpple, dill och gräslök. Blanda med lite dijonsenap och crème fraiche. Salta och peppra. Gör små tartarer och servera med örter, sallad och lite finriven pepparrot.

**Ulrika:** Tartaren är perfekt som förrätt eller på ett buffébord, att lägga röran på en macka är också gott. Druvan chardonnay passar bra till, varför inte ett Chablisvin?



## *Mango- och salamislow*

**Carina:** Strimla en inte allt för mogen mango. Blanda mangon med strimlad Grilstad Kryddsalami, gurka och rödlök. Rör ihop med lite färskost och crème fraiche. Salta och peppra. Serveras som tillbehör till kött och fisk eller i en sandwich.

**Ulrika:** Den här slowen går att använda till allt, inte minst hamburgare. Till en sandwich blir en kopp blommigt jasminte mumsigt perfekt som dryck.



## *Lufttorkad skinka med tropiska frukter*

**Carina:** Gör en dressing på rött vin, apelsinsaft, lite flytande honung, lite pressad vitlök och olja. Krydda med en aning chili, kanel, mald nejlika och lagerblad. Dela papaya, mango och vattenmelon i lagom stora bitar och lägg upp på fat eller tallrik. Häll över dressingen och toppa med Grilstads Lufttorkad skinka.

**Ulrika:** Jag älskar alla färgerna! Ett mjukt och bärigt rött vin passar till det här, kanske det som redan finns i dressingen.



## *Salamiknäcke à la Ulla*

**Carina:** Blanda 4 dl valfria mjöler med 4 skivor valfri Grilstad salami, ½ msk salt, 1½ dl vatten och ½ krm bikarbonat. Kavla ut i rikligt med mjöl och grädda i 225 gradig ugn tills brödet fått fin färg. Servera med salamismör och mjölk.

**Ulrika:** Det här brödet är jättegott till frukost och på matbordet.



## *Trekantssmörgås fylld med skinka och melon*

**Carina:** Bred tre skivor kavring med mycket färskost som är blandad med pepparrot och gräslök. Skiva honungsmelon tunt. Lägg melon och Grilstad Lufttorkad skinka på två skivor bröd. Lägg ihop till en sandwich. Skär bort kanterna och dela till trekanter. God picknicksmörgås!

**Ulrika:** Gör ett eget syltigt iste av citron, honung och te. Ställ kallt och ta med i termos.



## *Mynta- och salamimarinerade kycklingspett*

**Carina:** Blanda en marinad av yoghurt, mynta, vitlök, finhackad Grilstad Kryddsalami, chili, lite honung, salt och peppar. Trä färsk kycklingbitar på spett och pensla med marinaden. Grilla och pensla med marinad i omgångar. Servera med till exempel haricots verts-salladen.

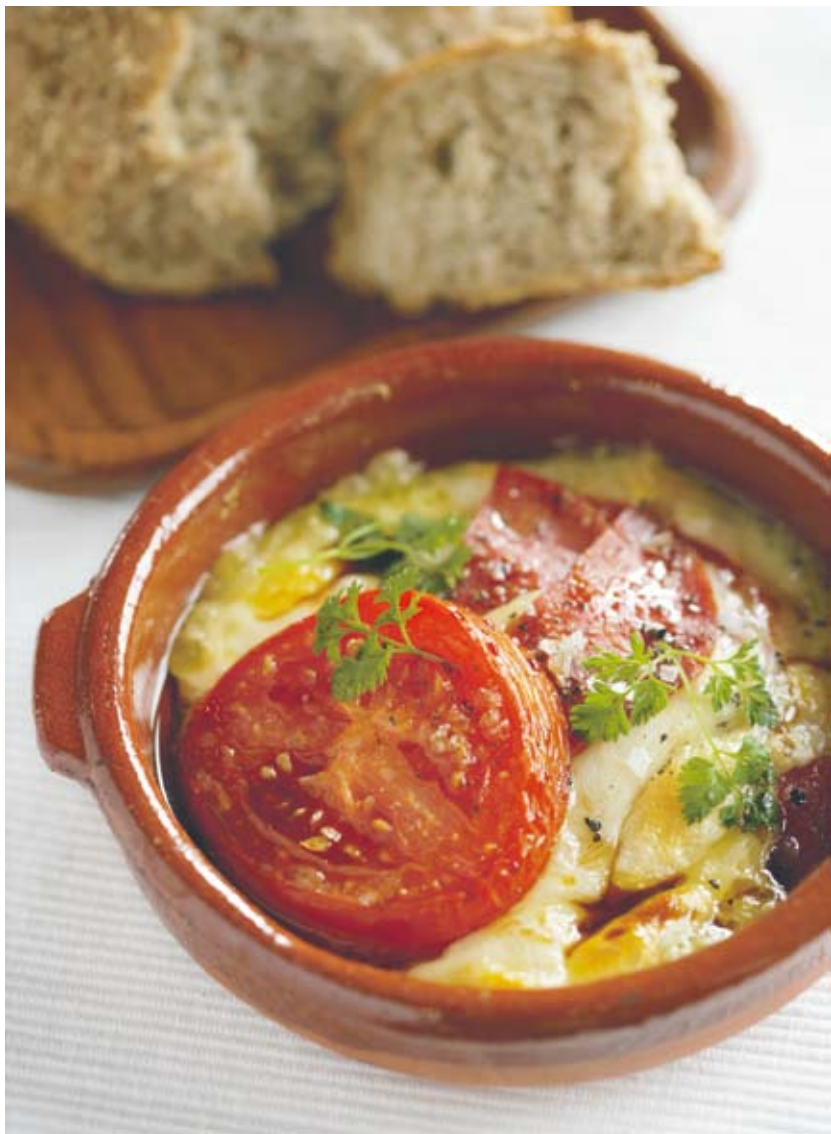
**Ulrika:** Kycklingen går att göra i ugnen också om det inte är grillväder. Rosévin eller iste med mycket mynta är gott till.



## *Rödbets- och salamisallad med senapsdressing och grillribs*

**Carina:** Blanda kokta rödbetor, morötter och ärter med saltgurka, skalad gurka, cocktailtomater, kapers och rikligt med basilika och Grilstad Guldsalami. Servera med gräslöks- och dijon-senapsdressing samt knäckta grillribs penslade med en god marinad.

**Ulrika:** Salladen går att äta som den är eller tillsammans med andra tillbehör än ribs. Gott till är ett rött vin på druvan pinot noir.



## *Gratinerad tomat med salami och oregano*

**Carina:** Dela en tomat och lägg i en portionsform som är ugnsfast. Salta och peppra. Lägg på några skivor Grilstad Jubelsalami och rikligt med lagrad ost. Krydda med körvel. Ställ in i 250-gradig ugn tills osten smält och börjar se gyllene ut. Servera med färsk oregano, bröd och droppa gärna lite lagrad balsamico ovanpå.

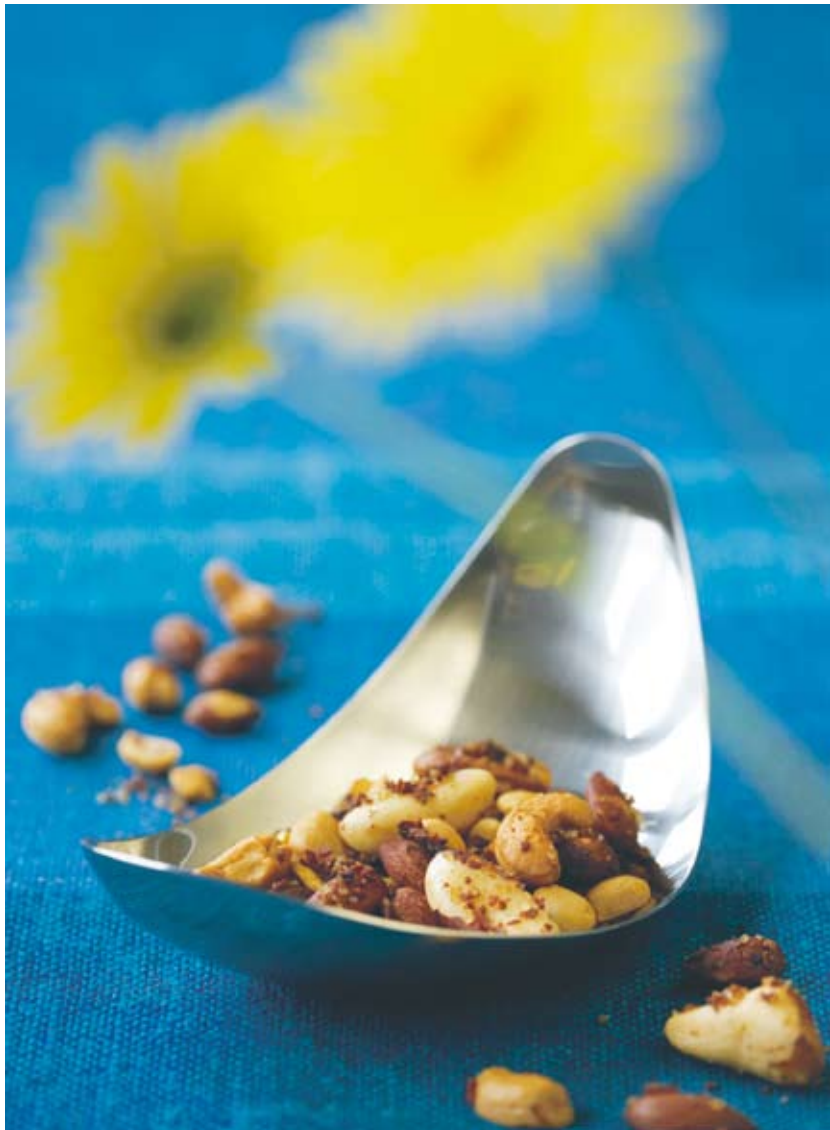
**Ulrika:** Den här går att göra i stor form också. Här passar ett kraftigt vitt vin eller en italiensk Chianti bäst.



## *Fyllda ägg- och salamipiroger*

**Carina:** Blanda kokt, hackat ägg tillsammans med kokta rödbetor, hackad Grilstad Jubelsalami, lök, finhackad dill, saltgurka och lite färskost. Fyll smördeg och gör små piroger. Pensla med ägg. Grädda i ugn.

**Ulrika:** Ett gott tilltugg till grönt te, mineralvatten eller mörk öl.



## *Sockersaltade salaminötter*

**Carina:** Finhacka Grilstad Orientsalami och stek krispig i panna. Låt svalna på lite hushållspapper. Mixa salt, och råsocker tillsammans med salamin tills det blir ett pulver. Rosta blandade nötter i panna och strö på lite av blandningen. Gott som snacks eller att lägga på en sallad.

**Ulrika:** Njut av nöterna i väntan på grillen med mousserande vin, öl eller mineralvatten.



## *Dinkel-, salami- och myntasallad*

**Carina:** Använd kokt dinkel och blanda med hackad gurka, tomat, rödlök, strimlad Grilstad Pepperonisalami, massor av hackad persilja och mynta. Droppa på olivolja och saft av pressad citron. Salta och peppra.

**Ulrika:** Perfekt att ställa på buffébordet eller att ta med på picknick. Njut med en frisk Riesling eller riktigt kyld öl.



## *Het salami- och bönsalsa*

**Carina:** Använd olika kokta bönor såsom kikärter, kidney med flera. Blanda med finhackad färsk tomat, vårlök, rödlök, färsk chili, vitlök och hackad Grilstad Pepperonisalami. Krydda med spiskummin, lite vinäger och olivolja. Salta och peppra och blanda ner rikligt med koriander. Gott att servera på bröd eller som grilltillbehör.

**Ulrika:** Servera på bröd eller som grilltillbehör och drick en ljus, kall öl med lite lime till.



## *Haricots verts med salami och vinägerrussin*

**Carina:** Låt russin stå och dra i vinäger några timmar, sultanrussin passar mycket bra till denna rätt. Blanda dessa med lätkokta haricots verts, fin strimlad rödlök och Grilstad Orientsalami delad i små trekanter. Servera med en vinägrett och färska örter.

**Ulrika:** Servera som tillbehör i stället för en grönsallad eller som buffémat. Rosévin eller rabarberdryck blir fräscht till.



## *Skink- och salladsmurra med färsk tomattoast*

**Carina:** Rulla olika salladssorter och örter i Grilstad Lufttorkad skinka. Stek vitt bröd i olivolja och gnid in brödet i lite färsk vitlök. Gör en sallad med cocktailtomater, rödlök och örter. Blanda salladen med vinäger och olivolja. Salta och peppra. Servera salladen på brödet och toppa med skinksnurorna.

**Ulrika:** Till den här härliga rätten är det gott med ett lätt, rött vin eller varför inte ett glas rosévin?



## *Smaker som håller länge*

Grilstad arbetar med traditioner. Att röka eller torka kött var förr det enda sättet att få maten att räcka hela året. I dag finns det andra metoder att bevara livsmedel, vi har dock arbetat vidare enligt de gamla metoderna – mycket för att resultatet blir så fantastiskt gott.

Den långa hållbarheten är för övrigt inte oviktig i dag heller. Tänk att alltid kunna öppna kylan och ta fram en Grilstadprodukt att lägga på smörgåsen eller ta med i matlagningen, för att inte tala om hur enkelt det är att stoppa ned några Grilstadpaket i matsäcken när vi ger oss ut med båten, åker till fjälls eller har en picknick i det gröna.

Grilstads produkter tillverkas i Jämtland av förstklassiga råvaror, vi är väldigt stolta över det arv vi förvaltar och vi ser i alla led till att vårt sortiment ska fortsätta att smaka som det alltid har gjort.



*Fyllig senapston med lagom syrlighet.*



*Behaglig sälta med köttig smak och lätt syrlighet.*



*Fyllig med kryddighet och längd i eftersmaken med vitlöksstener.*



*Het men harmonisk, god på pizzan med mera.*



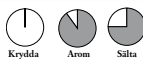
*Balanserad bra svartpepparsmak.*



*Mogen rund smak med behaglig sälta och krydda.*



*Fyllig korv av får med bra längd i eftersmaken och balanserad sälta.*



*Fyllig rund smak med sälta och syrlighet i härlig kombination.*



*Salamimix är en exklusiv blandning av våra bästa produkter – på ett fat!*



*Något för varje smak!*



Grilstad AB, Rådhusgatan 86, 831 34 Östersund  
Tel 063-57 42 40 • Fax 063-57 42 59  
Epost: [info@grilstad.se](mailto:info@grilstad.se) • Hemsida: [www.grilstad.se](http://www.grilstad.se)