

GRILSTAD®

Smakfull inspiration

MED SYSTRARNA BRYDLING I ÅRE



Varsågod, den är gratis!

Skandinaviska traditioner och nya smaker

Grilstads olika salamivarianter, skinka och får är exceptionellt goda att ha på mackan men också som en ingrediens att använda i matlagning. (En av hemligheterna bakom våra välsmakande matvaror är att råvarorna är de bästa, oavsett om det handlar om nöt, fläsk- eller fårkött.) God mat behöver varken vara komplicerad, svårlagad eller ta lång tid att åstadkomma. Det handlar mest om inspiration.

I den här broschyren vill vi hjälpa dig att hitta smakkombinationer som lyfter varandra. Till vår hjälp har vi använt två OS-kockar (tillika silvermedaljörer) för att inspirera dig och visa hur du kan använda traditionellt pålägg på ett nytt sätt.

Grilstads produkter har funnits längre än en människa kan minnas. De är traditionella i den meningen att sättet att bereda köttet har tusenåriga traditioner. Då var det en ren överlevnadsfråga, när vikingarna drog ut skulle de ha bra mat med sig. Det finns de som säger att vi producerar världens äldsta fast food – men det låter vi vara osagt. I alla händelser handlar det om mat med mycket omsorg och tradition. Exakt hur vi kryddar och röker är och förblir vår lilla hemlighet. För Grilstads produkter är unika. Precis som du.
Välkommen till vår värld av smaker.

Omslaget:

Dilltorsk med Pepparsalami

Ugnsbaka torsk. Strö över strimlad Grilstads Pepparsalami, finhackad dill och riven pepparrot. Servera med nykockt potatis och brynt smör. Till det rekommenderar Ulrika ett vitt vin med kraft.

Systrarna Brydning på Marmite i Åre

Carina och Ulrika Brydning på Restaurang Marmite i Åre älskar sitt jobb och för dem är kvaliteten avgörande. Att de är duktiga kockar kan man läsa sig till, deras lag blev silvermedaljörer i kock-OS. Har du ätit på restaurangen i Åre vet du hur väl deras mat smakar.

När de blev tillfrågade om de ville vara med och visa vad man kan göra med Grilstads produkter blev de entusiastiska.

– Råvarorna i matlagningen måste vara bra för att nå ett lyckat resultat. Grilstads produkter är fyllda med tradition men vi gillar också det faktum att varorna är producerade här i Jämtland, säger Carina.

– Den här broschyren är tänkt som en inspiration för dig, få dig att experimentera, upptäcka nya smakvarianter och ha kul i köket.

Som vi, fyller Ulrika i.



Pepparsalamisalsa med grön kyckling



Carina: Den här rätten är enklare att laga till än den ser ut att vara. Hacka Grilstads Pepparsalami, rödlök, gurka, basilika och persilja. Blanda det med lite kapris, majs, citronolja och balsamicovinäger. Lite salt och peppar. Vänd kycklingfiléerna i pesto och stek. Servera med pasta. Klart.

Ulrika: Det funkar visserligen med andra varianter av Grilstads salami men här på Marmite i Åre är det Grilstads Pepparsalami som gäller. Snabbt gott och enkelt. Prova gärna en god Chardonnay till. Smaklig spis!

3 x hors d'œuvre



Carina: Skall du göra lite smått till välkomstdrinken kan du strimla Grilstads Pepparsalami, blanda den med chèvre och rulla i rostade hackade hasselnötter. Eller varför inte ta Grilstads Jubelsalami och pepparrotsfärskost som rullas in i värrulledeg. Pensla med olja och strö på sesamfrön. Grädda gyllenbruna.

Ulrika: Ja, och så kan du fylla Grilstads Gullsalami med olika små grönsakssticks, kittost och oliver. Fäst samman med tandpetare. Till det här rekommenderar vi mer är gärna lite torrt bubbel, gärna champagne, och ett gott skratt.

The logo for Grilstad, featuring the brand name in white capital letters on a red, ribbon-like banner.

GRILSTAD®

A close-up photograph of a fresh salad served on a light green, textured plate. The salad consists of sliced salmon, shredded carrots, sliced cucumbers, and onions. A lime wedge is placed to the right of the salad. The background is softly blurred, showing more of the same dish.

Ljummen Jubelsalamisallad

Carina: Det här är så himla gott. Strimla bara gurka, Grilstads Jubelsalami och schalottenlök. Värm allt i kastrull med kummin, lite ättika, salt och socker.

Ulrika: Servera gärna till varmrökt fisk. Men salladen smakar också alldeles utmärkt till Burmans Basturökta karré. Ett litet vintips är ett franskt vitt från Alsace, kanske en riesling?



Vårrullar med Orientalami och avokado

Ulrika: Fyll vårrulleark med Grilstads Orientalami, avokado, mango och koriander. Rulla ihop och pensla med exempelvis chilliolja, strö över lite flingsalt och grädda i 250-gradig ugn tills rullarna är gyllenbruna.

Carina: Servera med dipp av naturell yoghurt och ingefära. Känner du för att variera och vill ha ännu mer kryddighet, varför inte lite Grilstads Pepparsalami? Prova gärna ett halvtorr rieslingvin från Mosel.

GRILSTAD

Minestrone med Pepparsalami



Carina: Koka olika rotfrukter, lök och vitlök tillsammans med krossade tomater, rikligt med grönsaksbuljong och lite vitt vin i ca 30 minuter.

Ulrika: Tillsätt kokta vita bönor, strimlad Grilstad Pepparsalami, risoni, oregano och timjan. Koka ytterligare ca 10 minuter. Servera med parmesan, olivolja och persilja.

Ulrika: Den tar visserligen en stund att koka till, men är väl värd den tiden. Och du kan göra annat medan soppan kokar på svag värme. Till det kan du dricka ett vitt, lite kryddigt vin från Viogner.

Gratinerat mos med Pepperoni



Carina: Blanda ditt potatismos med Grilstads Pepperoni och finrivet apelsinskal. Lägg ner moset i en ugnsfast form och häll på tomatsås. Gratiner med getost.

Ulrika: En trevlig lunchrätt eller som en del av en festligare buffé. Ett citrusvatten eller ett lättare vitt vin passar perfekt till.

Carina: Har du små formar blir den trevligare att servera.

Brödsticks med Spekeskinka



Carina: Brödsticksen är lite kul att ha till och är inte så knöliga att få till. Värm ugnen till 250 grader. Hacka valnötter och Grilstads Spekeskinka. Smula ner 25 g jäst i en bunke och häll på 3 dl fingervarmt vatten, 1 msk honung och salt. Rör tills jästen löst sig. Häll i 3 msk olivolja, valnötter och skinka tillsammans med 6–7 dl vetemjöl. Arbeta ihop den rätt lösa degen. Låt jäsa en timme. Tippa upp degen på mjölat bord. Knåda ej utan skär degen i remsor och flytta till smord plåt. Vrid degen till spiraler och grädda ca 7–8 minuter.



Trönderfår med mynta & rostade grönsaker

Carina: Sväng runt exempelvis majs, rödbetor, morötter, sockerärter mm med spiskummin, sesamfrön, koncentrerad svartvinbärssaft och olivolja. Rosta i ugn på 200 grader. Strö på hackad mynta och lägg på Grilstads Tröndefår vid servering.

Ulrika: Trönderfår med mynta är riktigt gott som tillbehör till fisk eller kött – gärna med ett kryddsmör. Det här är en favorit.



Lax stekt i Pepperoni

Ulrika: Hacka Grilstads Pepperoni med lök och vitlök. Vänd laxen i grovt rågmjöl. Stek laxen och salamihacket på medeltemperatur i rikligt med olivolja. Servera med hackade örter och exempelvis ugnrostade grönsaker.

Carina: Här på Marmite serverar vi rätten på en ekplanka. Du kan också prova att variera med exempelvis Grilstads Orientsalami. Prova gärna ett mjukt, lätt, rött vin på pinot noir från Sydafrika.

3 x marinader



Carina: Sommartider är grilltider. Ska du grilla kan kanske de här marinaderna vara något. Lätta att göra och ger ett riktigt gott resultat. Ska du grilla svinkött kan du prova Gullmarinad: Grilstads Gullsalami, soja, mangovinäger, olja, vitlök, ingefära och jordnötter. Jubelmarinaden, består av Grilstads Jubelsalami, naturell yoghurt, olivolja, citronsaft, Garam marsala och koriander, passar bäst till kyckling och fisk.

Ulrika: Tänker du grilla lamm eller nötkött rekommenderar vi Speke-
marinad: Grilstads Spekeskinka, koncentrerad svartvinbärssaft, vitlök,
olja och mynta.

GRILSTAD

Linguini med spekeskinka och paprika



Carina: Det här är en av mina favoriträtter. Du hackar lite paprika, oliver, Grilstads Spekeskinka, vitlök och persilja. Häll på rikligt med olivolja och smaksätt med en god vinäger.

Koka linguinin al dente och blanda med hacket. Strö över lite riven god lagrad ost, till exempel Västerbotten.

Ulrika: En trevlig pastarätt och till den vill jag rekommendera ett lätt rödvin från Italien. Eller varför inte en öl?

3 x macka de luxe



Ulrika: Grilstads produkter är inte bara goda i maten – de smakar gott på mackan också. Så vi gjorde några de luxe-mackor.

Carina: Macka nummer ett är en riktig höjdare med Grilstads Spekeskinka på rostat lantbröd med mosad grönmögelost, fikon och nedkockt portvin med honung samt rostade pinjenötter. Den andra är Grilstads Gullsalami på olivoljestekt kavring med pesto och grillad röd paprika.

Ulrika: Den tredje är Grilstads Trönderfår på honung och olivoljestekt valnötsbröd med melon och färskost. Det går också bra med Grilstads Spekeskinka.



Grilstad kommer inte bara från Sverige – det är gott på mackan också!

Grilstads skinka och salami görs på samma sätt som den har gjorts i i generationer. Vårt unika sätt att röka och fermentera gör att Grilstads produkter har lång hållbarhet – vi garanterar ett halvt år. Och det utan konserveringsmedel!

Grilstads sortiment är med andra ord perfekt att ta med sig på fjället, i båten eller på den lilla utflykten.

Grilstads produkter produceras i Jämtland. Vår fabrik ligger i Östersund och vi är måna om den jämtländska kvaliteten. Därför kan du vara säker på: Grilstad smakar inte bara bra i maten – det är gott på mackan också.

Gullsalami



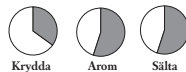
Mogen rund smak med behaglig sälta och krydda.

Pepparsalami



Balanserad bra svartpepparsmak.

Jubelsalami



Behaglig sälta med köttig smak och lätt syrlighet.

Trönderfår



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

Orientsalami



Tydlig senapston med lagom syrlighet.



Spekeskinka



Fyllig rund smak med sälta och syrlighet i härlig kombination.

Pepperoni



Het men harmonisk, god på pizzan med mera. Gott på mackan också.

Pastramisalami



Fyllig med kryddighet och längd i eftersmaken med vitlökstoner.

Spekefat



Fyra olika salamivarianter i samma förpackning: Jubelsalami, Trönderfår, Spekerull och Gullsalami.

Välkommen till vår värld av smaker. Grilstads produkter är alla producerade med traditionella metoder. Vi är stolta över dem och det faktum att Systrarna Brydning från Restaurang Marmite i Åre har arbetat fram en mängd smakfulla recept. **Låt dig inspireras.**



www.grilstad.se

TELEFON 063-57 42 40