05
maj 2022

Grillskola på Årsta Slott - del 2

Skribent: **Monika Österheim**

Bli en grillmästare och lär alla tips & tricks av ett riktigt proffs! Jag åkte till Årsta Slott och träffade Christer Söderberg som vann titeln Årets Grillkock 2012 och är även svensk mästare i revbensspjäll. I del 2 får vi hans bästa tips för att lyckas med grillningen.

I del 1 fick vi lära oss grillningens grunder och nu får vi Christers bästa tips för att lyckas vid grillen.

1. Ha tålamod. Att grilla är detsamma som att ha gott om tid och tålamod.
2. Grilla med lock - oavsett om du grillar direkt eller indirekt.
3. Grilla inte för varmt. Det största felet dina grannar gör är att de har i för mycket kol eller briketter och att de gärna startar grilla innan lågorna från briketterna har slocknat. Vänta tills glöden är askgrå (om du inte vill grilla korv eller en skiva entrecote - då kan du gärna grilla över riktigt stark värme) innan du börjar grilla. Så var sparsam med kol och briketter rent generellt. Du lagar ju inte mat på spisen på 400-500 grader!

4. Gör rent gallret, men vänta tills strax före du börjar grilla nästa gång. Om du börjar borsta ett kladdigt galler så kommer det sätta sig en massa gegga i din grillborste. Låt det hellre torka in och ?bränn av? allt under stark värme före du grillar nästa gång. Då kan du lätt borsta bort det som ?grott? in på gallret. En del föreslår att man skall lägga grillgallret i daggvårt gräs över natten. Jag har provat utan särskilt gott resultat - så hetta hellre upp grillen före ?nästa grillning? då det som sitter på gallret har torkat och lätt kan brännas/borstas bort.
5. När man lagar mat i en stekpanna brukar man säga att man inte skall lägga på för

kall mat eller för mycket mat. Det gör man för att maten inte skall kyla ned pannan och att den börjar koka istället för att steka och skapa den s k Maillard-reaktionen. I det avseendet är råvarans temperatur inte avgörande för grillningen, men ha alltid som regel att låta råvarorna vara rumstempererade när du lägger dem på grillen. Allt för kall mat fastnar lätt på gallret, framförallt om gallret inte är rengjort.

6. Olja gärna in gallret precis innan du grillar. Jag brukar hälla lite mat- eller rapsolja på en bit papper, salta lite på oljan och sedan svepa över gallret. Jag tycker det är bäst för att undvika att råvaran fastnar på gallret.
7. Gör du hamburgare på grillen så kanske du har upplevt att färsen lätt fastnar i gallret. Det beror på ovan faktorer, men också för att burgaren inte är färdig. Har du rent och oljat galler så släpper burgaren när ?den är klar? på resp. sida.
8. Skall man vända maten ofta eller bara en gång? Ja, där finns det olika ?skolor?. Heston Blumenthal, en av världens främsta kockar förespråkar att man vänder sin köttbit (när man grillar på direkt värme) ungefär var 20-30:e sekund. Andra hävdar att man bara skall vända en enda gång. Personligen tycker jag att ett par vändningar per råvara är bra och ger bäst resultat.

9. Grillspett: Trä inte upp allehanda saker på ett spett för att grilla. Olika råvaror har alltid olika tillagningsstider. En kyckling och en champinjon t ex funkar inte på samma spett eftersom champinjonen är klar århundraden före kycklingbiten. Så skall du göra spett; trä upp samma råvaror på samma spett och grilla dem i tur och ordning efter den tillagningstid de kräver.
10. Grilla som sagt hellre länge och i lägre temperatur än tvärtom. Det blir bättre då - särskilt fisk mår bättre av en långsam tillagning på låg temperatur. Om du däremot grillar korv, en tunn biff eller en entrecote direkt ovanför glödbädden så blir resultatet bäst om grillen är riktigt varm och du vänder ett par gånger.
11. Tveka inte att kombinera olika tillagningsmetoder för att uppnå bäst resultat. Det är helt ok att koka revbenen innan du grillar dem, och det är alldeles förträffligt att låta kycklingfiléerna puttra en stund i kycklingfond innan du ger dem yta på grillen.

12. Grillar du kyckling, kalkon eller vilt (magert kött) så understöd gärna köttet med en aluminiumform med vatten i botten av grillen - så får du en fuktigare luft som cirkulerar inuti grillen och återfuktar maten lite. Då minskar du risken för att köttet torkar ur.

13. Grilla grönsaker - de får en helt annan karaktär som grillade än när de är råa eller t ex har kokats. Men precis som andra råvaror så har grönsaker också olika tillagningstider. Paprika, lök, blomkål och gurka t ex tar längre tid än t ex tomat och sallad på grillen.
14. Var inte rädd för lite svärta och sot i maten - det är bara gott, men undvik flammande lågor - det sotar bara maten och ger en mer sotig än grillad smak. Dessutom ger elden ifrån sig cancerogena ämnen som inte är hälsosamma. Använd därför gärna en blomspruta med vatten för att släcka ev lågor som flammar upp för att fett droppar ned på glödbädden.

15. Använd termometer och mät innertemperaturen på råvaran. En bit lax t ex bör hålla en innertemperatur på 48-50 grader och när det gäller kött är den generella (med vissa avvikelser) guiden: Blue - 45 grader, rare - 50 grader, medium rare - 55 grader, medium - 60 grader, medium well - 65 grader och well - 70 grader.
16. Ha ordentlig utrustning: Personligen gillar jag inte att jobba med för stora verktyg. En tång skall vara armens förlängda del och ge dig känslan av att du själv tar i köttet. Det tycker jag sällan de halvmeterlånga grilltängerna som säljs i butikerna gör. Jag använder salladstänger. Ha en ordentlig grillborste som du inte behöver byta efter varannan grillning. Använd vattenspruta för att släcka ev lågor med vatten och använd en vattenspruta för att t ex spraya dina revben med äpplejuice.

17. Låt köttet vila 10-15 minuter utan folie, men helst inomhus när det är klart. Då stannar köttsaften kvar i köttet när du trancherar eller sätter din bordsgaffel i det. Det gör inget att köttet är lite ljummet om du har varma tillbehör.
18. Våga grilla grönsaker!!
19. Och kom ihåg - låt locket vara stäng när du grillar. Öppnar du ideligen för att titta så släpper du ut värme, eller som amerikanarna säger: If you?re looking - you aint coockin?.