



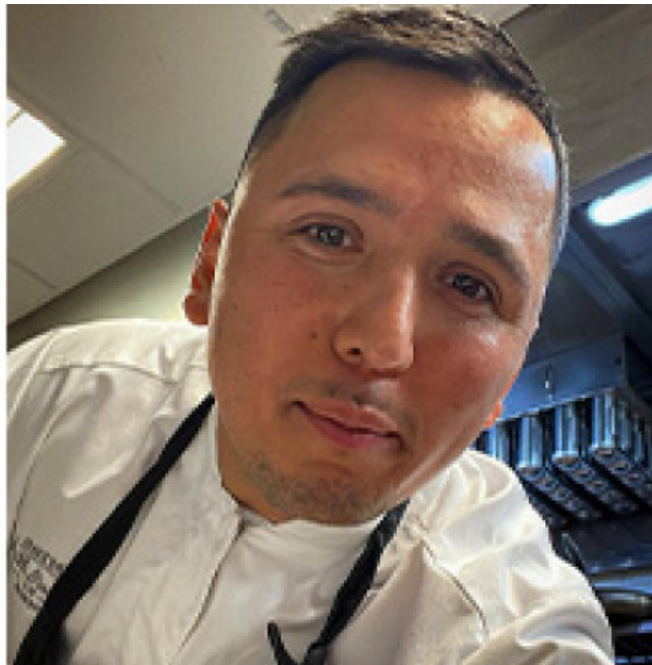
30
maj 2023

Grillproffset tipsar 3 sommarens måsten

Skribent: **Vin & Matguiden**

Inför sommaren delar kocken Gino Fraiman med sig av några av sina måsten på grillen!

Gino beskriver sig själv som en Stockholmskock som lagar mat med passion och hjärta. Drömmen är en egen liten restaurang med öppet kök.



1. Urbanad kycklingklubba ? brukar heta kycklingsteak. Marinera gärna kvällen innan med en egenblandad dry rub. Jag brukar använda torra kryddor så som paprikapulver, vitlökpulver, dragon, franska örter, salt och peppar. Lägg i en fryspåse och massera så kryddorna täcker ordentligt.
2. Mellangärde ? en udda styckdetalj men bland det möraste du kan äta ? enligt mig. Hör efter i köttdisken!
3. Broccolini eller sparrisbroccoli som den också kan heta. Blanchera ca 30 sek. Kyl ner i isvatten. Sila bort vattnet. Salta, ringla lite olivolja på och släng på grillen någon minut. Krispigt och gott!



Ginos grillade tender strip med pico de gallo
Gasol eller kol?

Jag har två små barn hemma så jag kör gasolgrill, det går mycket fortare tycker jag. Sen grillar jag på gjutjärnsgaller, viktigt ? tacka mig sen! Smakmässigt blir det godare med gasol. Hur många köper dyrt spanskt kol till sin kolgrill liksom? Bensinmackens små briketter som någon sedan dränker i tändvätska. Nej tack! Gasolgrill for the win.



Ginos grillade gurka med färskpotatis och yuzumajonnäs

Hur får du bäst inspiration när du skapar nya recept?

Ibland bara VET jag vad jag vill göra och går oftast på känsla. När jag kört fast brukar jag scrolla på Pinterest. Söker på något jag är sugen på, till exempel "grillad kyckling", så kommer massa bilder upp.

Jag hittar en bild som ser riktigt god ut och så ändrar jag typ 95% av allt på bilden till saker jag tycker är gott. Det jag fastnar för är det snygga upplägget och skapar därefter min "egen" rätt.

Fler av Ginos spännande grillrecept hittar du här.