

Sæt ekstra smag
på grillfesten

Marinader ★ rubs ★ saucer

God
grillsommer!

Dan
Sukker 

LAD DIG INSPIRERE

Magiske marinader

En lækker marinade giver helt nye smagsdimensioner til kød og fisk. Og så tager den kun få minutter at lave!

Marinade til svinekød

Syrlighed, sødme og ekstra grrr fra Sambal Olek.

- ½ dl friskpresset citronsaft
- ½ dl hvidvinseddike
- ½ dl olivenolie
- ½ dl Dansukker Cane Syrup/Rørsukkersirup
- 4 revne eller finthakkede fed hvidløg
- 1 tsk. sambal olek
- ½ tsk. malet sort peber

Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål. Læg kødet i dobbelte fryseposer og hæld marinaden over. Ryst posen så kødet dækkes af marinaden. Lad kødet hvile i køleskab et par timer og ryst posen undervejs. Marinaden rækker til ca. 1½ kg kød.

Marinade til kylling

Start en lokal hedebløge med chili.

- ½ dl Dansukker Cane Syrup/Rørsukkersirup
- 2 spsk. dijonsennep
- 4 spsk. hvidvin
- 4 spsk. olivenolie
- 2 tsk. paprika
- 2-4 finthakkede eller revne fed hvidløg
- 1 finthakket rød chili
- 1 knsp. sort peber

Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål. Læg kyllingestykkerne i dobbelte fryseposer, og hæld marinaden over. Ryst posen så kødet dækkes af marinaden. Lad kødet hvile i køleskab et par timer og ryst posen undervejs. Marinaden rækker til ca. 1 kg kyllingestykker.

Marinade til lammekefød

I elegant selskab med rørsukker og friske krydderurter.

- ½ dl Dansukker Cane Syrup/Rørsukkersirup
- ½ dl mørk balsamico
- ½ dl olie
- 1 spsk. finthakket frisk rosmarin
- 1 spsk. finthakket frisk oregano
- 1 tsk. grofmalet sort peber
- 1 tsk. salt

Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål. Læg kødet i dobbelte fryseposer, og hæld marinaden over. Ryst posen, så kødet dækkes af marinaden. Lad kødet hvile i køleskab et par timer og ryst posen undervejs. Marinaden rækker til ca. 1½ kg kød.

Marinade til oksekød

Syndigt lækker med whisky og puddersukker.

- ½ dl Dansukker Brun Farin
- ½ dl whisky
- ½ dl kinesisk soja
- ½ dl dijonsennep
- ½ dl finthakket salatløg
- 1 tsk. salt
- ½ tsk. malet sort peber

Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål. Læg kødet i dobbelte fryseposer, og hæld marinaden over. Ryst posen, så kødet dækkes af marinaden. Lad kødet hvile i køleskab et par timer og ryst posen undervejs. Marinaden rækker til ca. 1½ kg kød.

Marinade til fisk

Frisk og aromatisk f.eks. til laks eller tun.

- ½ dl Dansukker Brun Farin
- ½ dl kinesisk soja
- ½ dl vand
- ½ dl olie
- 1 revet fed hvidløg
- ½ citron, revet skal af
- ½ tsk. malet sort peber

Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål. Læg fisken i dobbelte fryseposer, og hæld marinaden over. Ryst posen, så fisken dækkes af marinaden. Lad fisken hvile i køleskab et par timer og ryst posen undervejs. Marinaden rækker til ca. 1 kg fisk.

Vær fair når du marinerer!

Vi har udelukkende brugt Fairtrade sukkerrør til den mørke og fyldige Dansukker Cane Syrup/Rørsukkersirup. Flasken gør siruppen supernem at håndtere, og den fyldige smag er perfekt både til brød, kager, gryderetter, steg og sommerens marinader.





Sommerens hotteste saucer

Krydrede og søde saucer giver den perfekte kontrast til de mere robuste og salte smagsnuancer fra grillen.

BBQ-sauce

Til 4 personer

Den amerikanske klassiker.

- 1 pk. bacon i tern, 120-150 g
- 1 stort løg i tern
- 3 spsk. kinesisk soja
- 3 finthakkede fed hvidløg
- 500 g purerede tomater (fås i flaske eller karton)
- 3 spsk. tomatpuré
- $\frac{3}{4}$ dl Dansukker Mørkt Muscovado-råsukker
- 2 spsk. Dansukker Brun Farin
- 2 spsk. Dansukker Cane Syrup/Rørsukkersirup
- 1 spsk. chilipulver
- 2 spsk. Colmans sennepspulver
- 2 tsk. paprikapulver
- $\frac{1}{2}$ tsk. salt
- 1 laurbærblad
- 1 knsp. stødt nellike
- 1 knsp. cayennepeber

Brun baconen i en gryde. Tilsæt det hakkede løg, og svits det. Tilsæt de øvrige ingredienser, og lad det simre i cirka 45 minutter, til sauce er tykflydende. Hæld sauce i en beholder eller flaske. Opbevares i køleskab.

Abrikossauce til alt godt fra grillen

Til 4 personer

Æglden, hed og eksotisk.

- 1 dåse syltede abrikoser (410/225 g)
- $\frac{1}{2}$ dl Dansukker Brun Farin
- $1\frac{1}{2}$ dl hvidvinseddike
- 1 dl Dansukker Cane Syrup/Rørsukkersirup
- 1 dl appelsinjuicekoncentrat
- $\frac{3}{4}$ dl sød sennep
- 2 spsk. kyllingefond
- 1 spsk. hvidløgpulver
- 1 spsk. salt
- $\frac{1}{2}$ tsk. malet sort peber
- $\frac{1}{2}$ tsk. chiliflager (tørret chili)

Blend eller purér abrikoserne. Bland samtlige ingredienser i en gryde og lad blandingen simre i cirka 15 minutter, eller indtil sauce er tykflydende. Lad den køle af. Hæld den i en beholder eller flaske. Opbevares i køleskab.



Rabarber-ketchup

Til 4 personer

*Med kærlig hilsen fra
køkkenhaven.*

1 liter rabarber i mindre
stykker

3 løg i tern

2½ dl hvidvinseddike

2½ dl Dansukker Lyst

Muscovado-råsukker

2½ dl Dansukker sukker

500 g purerede tomater
(fås i flaske eller karton)

2 tsk. salt

1 tsk. stødt kanel

1 spsk. stødt ingefær

Bland samtlige ingredienser i en gryde. Lad blandingen simre i cirka 1 time eller til den er tyknet. Lad den køle af. Hæld den i en beholder eller flaske. Opbevares i køleskab. Den perfekte ledsager til grillmaden!

Hindbærsauce til grillet oksekød

Til 4 personer

*Anderledes nydelse med
et twist af Tabasco.*

150 g. hindbær

4 spsk. Dansukker Brun Farin

2 spsk. Worcestershire

Sauce

2 spsk. tomatpuré

2 spsk. balsamico

2-10 dråber Tabasco

salt, peber

Bland alle ingredienserne undtagen salt og Tabasco i en kasserolle, og lad det simre i 2-3 minutter. Smag til med salt. Tilsæt 1-2 dråber Tabasco ad gangen, indtil sauceen er stærk nok efter din smag. Nyd den til grillet oksekød.

Emils BBQ-sauce

Til 4 personer

*Sur, sød, salt – og helt
fantastisk.*

3 spsk. olie

1 hakket løg

1 dl tomatpuré

¾ dl Dansukker Cane Syrup/
Rørsukkersirup

1 tsk. salt

3 spsk. friskpresset citronsaft

2 spsk. sød sennep

5 dråber Tabasco

3 spsk. Worcestershire

Sauce

Varm olien i en kasserolle og tilsæt løg. Svits løget let. Tilsæt de øvrige ingredienser og lad blandingen simre i cirka 30 minutter. Lad den køle af. Server til grillet kød og pølser.

Rub it in!

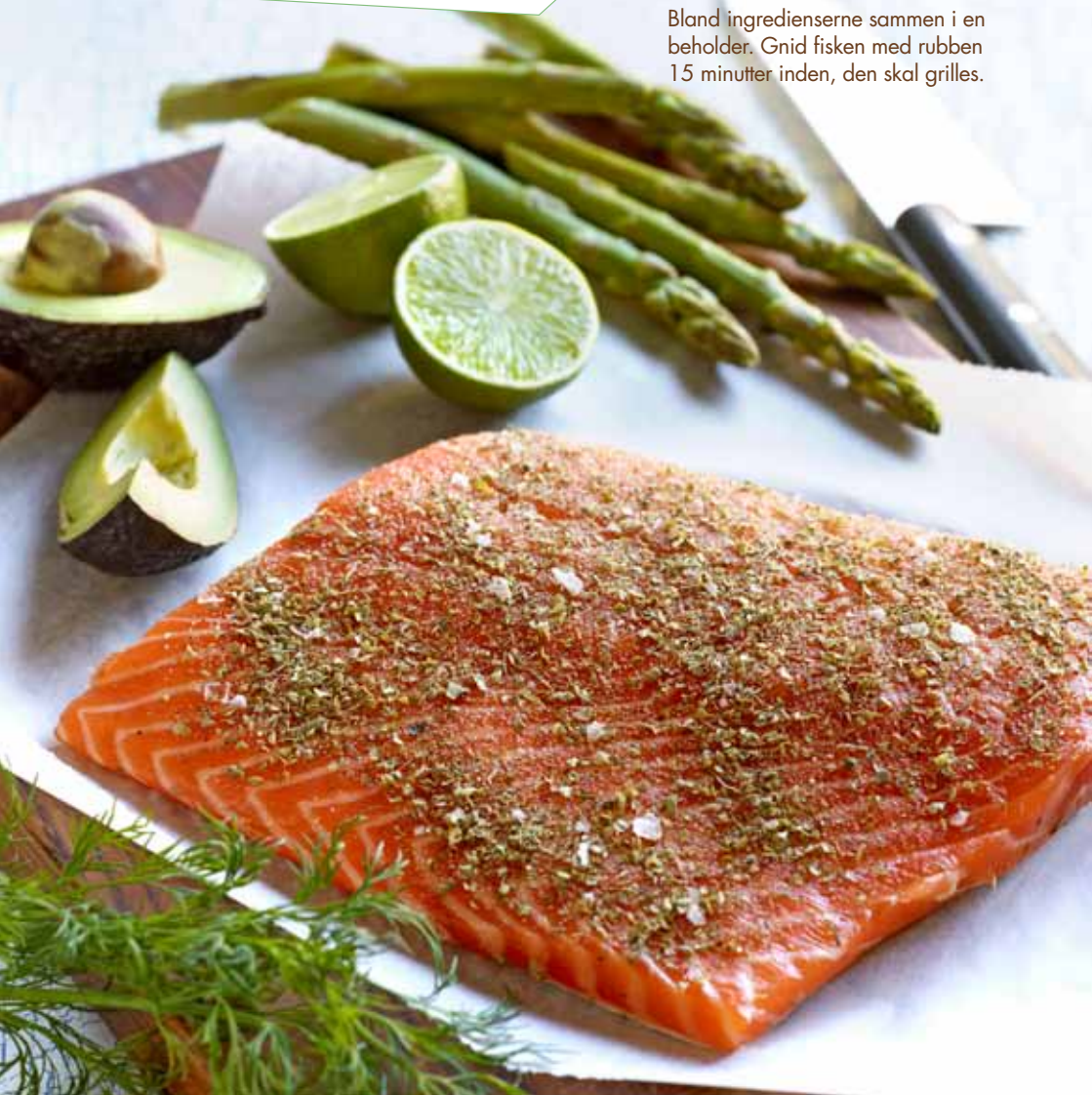
En rub er det samme som en "tør marinade". Dvs. en blanding af dine yndlingskrydderier, som du gnider ind i fisk, fjerkræ eller kød. Grillen giver krydderierne ekstra kræfter!

Rub til fisk

Krydderi-symfoni i fiskens tegn

- 1 spsk. Dansukker sukker
- 1 tsk. Flagesalt (f.eks. Maldon)
- 1 tsk. malet sort peber
- 2 tsk. løgpulver
- 2 tsk. hvidløgspulver
- ½ tsk. stødt kanel
- ½ tsk. stødt muskatnød
- 1 tsk. tørret, smuldret merian
- 2 tsk. tørret, smuldret oregano
- 1 tsk. tørret, smuldret timian

Bland ingredienserne sammen i en beholder. Gnid fisken med rubben 15 minutter inden, den skal grilles.



Rub til det meste

Fremhæv grillsmagen med mørk chokolade.

- 3 spsk. Dansukker Rørsukker Fairtrade
- 2 spsk. Flagesalt (f.eks. Maldon)
- 2 spsk. revet mørk chokolade
- 3 spsk. hvidløgpulver
- 1 spsk. løgpulver
- 2 spsk. stødt kommen
- 2 spsk. chilipulver
- 1 spsk. malet sort peber

Bland alle ingredienserne i en beholder. Gnid kødet med rubben og lad det hvile mindst 10 minutter, inden det grilles. Rubben passer til kylling, bøffer, koteletter eller revelsben. Den kan også bruges som smags giver til f.eks. chili con carne, gullash-suppe og gryderetter.

Rub til svinekød

En rigtig herre-rub med peber og sennep.

- ½ dl Dansukker Brun Farin
- 2 spsk. Flagesalt (f.eks. Maldon)
- 1 spsk. chiliflager (tørret chili)
- 2 spsk. tørret timian
- 1 spsk. Colmans sennepspulver
- 2 spsk. paprikapulver

Bland samtlige ingredienser i en skål. Gnid det kød, der skal grilles, f.eks. revelsben, med rubben, og lad det hvile i køleskab i mindst 4-6 timer.

Mageløse Muscovado!

Muscovado-rå sukker kommer fra Mauritius. Den mørke variant giver dybde og sødme til saucer, marinader, chutney, is og chokoladekager eller -drikke. Den lyse kan du med fordel bruge til at sætte ekstra krydderi på madlavningen. Vores muscovadosukker bliver Fairtrademærket til foråret og sommeren 2011.



Karryrub til kød

Et delikat strejf af Indien.

- 3 spsk. Dansukker Rørsukker Fairtrade
- 1½ spsk. paprika
- 1½ spsk. tørret timian
- 1½ spsk. tørret basilikum
- 1½ spsk. salt
- ¾ spsk. stødt kommen
- 2 spsk. karry
- 1 tsk. hvidløgpulver

Bland ingredienserne sammen. Pensl kød – eller fjerkræ – med lidt olie eller flydende margarine. Gnid rubben ind i kødet og lad det stå i køleskab i mindst 2 timer.

Rub til oksekød

Bøffens bedste ven.

- 2 spsk. Dansukker Rørsukker Fairtrade
- 2 spsk. Flagesalt (f.eks. Maldon)
- 2 tsk. groftmalet sort peber
- 2 tsk. paprika
- 1 tsk. chilipulver
- 2 knsp. cayennepeber
- 3 knsp. stødt spidskommen
- 1 spsk. hvidløgpulver

Bland samtlige ingredienser i en skål. Gnid kødet med rubben og stil det i køleskab i mindst 4-6 timer, inden det grilles. Den overkydende rub kan opbevares et mørkt sted i en beholder med låg.



Værtens bedste gave!

Hæld din hjemmelavede BBQ-sauce på glas, bind en pensel ved og skriv en sød hilsen. Så får værten en helt personlig gave, der giver sommeren ekstra smag.

Sukker for enhver smag

Dansukker har mange slags sukker på menuen. Fra den klassiske hvide strøvsukker og mormors sukkerkvalder over eksotisk muscovado og rørsukker til sylteprodukter samt sirup. Sukker gør ikke bare hverdagen sødere. Det balancerer også andre smagshuancer og giver struktur. Desuden er sukker et helt igennem naturligt produkt. Smag dig frem til dine favoritter! Få flere opskrifter og inspiration på dansukker.dk.

Nordic Sugar A/S, Langebrogade 1, 1014 København
Forbrugerkontakt: Telefon: 32 66 27 50, telefonid 9-12
forbrugerkontakt@dansukker.dk
Abonnér på vores nyhedsbrev: www.dansukker.dk

Dan 
Sukker

LAD DIG INSPIRERE