

Sæt din egen smag på grillfesten.

Med hjemmelavede grillmarinader, rubs og saucer.

15
OPSKRIFTER
MED SUKKER
OG SIRUP
SOM SMAGS-
FORSTÆRKERE



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 smag fra Sambal Olek.

- 1/2 dl friskpresset citronsaft
- 1/2 dl hvidvinseddike
- 1/2 dl olivenolie
- 1/2 dl Dansukker Muscovadosirup
- 4 revne eller finthakkede fed hvidløg
- 1 tsk. sambal olek
- 1/2 tsk. malet sort peber

1. Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål.
2. Læg kødet i dobbelte fryseposer og hæld marinaden over. Ryst posen så kødet dækkes af marinaden.
3. Lad kødet hvile i køleskab et par timer og ryst posen undervejs. Marinaden rækker til ca. 1 1/2 kg kød.



Marinade til oksekød

Syndigt lækker med whisky.

- 1/2 dl Dansukker Muscovadosirup
- 1/2 dl whisky
- 1/2 dl kinesisk soja
- 1/2 dl dijonsennep
- 1/2 dl finthakket salatløg
- 1 tsk. salt
- 1/2 tsk. malet sort peber

1. Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål.
2. Læg kødet i dobbelte fryseposer, og hæld marinaden over. Ryst posen, så kødet dækkes af marinaden.
3. Lad kødet hvile i køleskab et par timer og ryst posen undervejs. Marinaden rækker til ca. 1 1/2 kg kød.

Marinade til fisk

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

- 1/2 dl Dansukker Brun Farin
- 1/2 dl kinesisk soja
- 1/2 dl vand
- 1/2 dl olie
- 1 revet fed hvidløg
- 1/2 citron, revet skal
- 1/2 tsk. malet sort peber

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

Marinade til kylling

Start en lokal hedeølge med chili.

- 1/2 dl Dansukker Muscovadosirup
- 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

1. Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål.



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

Marinade til lammekød

I elegant selskab med rørsukker og friske krydderurter.

- 1/2 dl Dansukker Muscovadosirup
- 1/2 dl mørk balsamico
- 1/2 dl olie
- 1 spsk. finthakket frisk rosmarin
- 1 spsk. finthakket frisk oregano
- 1 tsk. groftmalet sort peber
- 1 tsk. salt

1. Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål.
2. Læg kødet i dobbelte fryseposer, og hæld marinaden over. Ryst posen, så kødet dækkes af marinaden.
3. Lad kødet hvile i køleskab et par timer og ryst posen undervejs. Marinaden rækker til ca. 1 1/2 kg kød.

MUSCOVADOSIRUP

Giver spændende smage i marinader.

SMAGINTENSITET | SMAGSPALET



fyldig
lakrids salt
brændt



Sommerens hotteste saucer

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

Abrikossauce til alt godt fra grillen

Til 4 personer

Gylden, hed og eksotisk.

- 1 dåse syltede abrikoser (410/225 g)
- 1/2 dl Dansukker Brun Farin
- 1 1/2 dl hvidvinseddike
- 1 dl Dansukker Muscovadosirup
- 1 dl appelsinjuicekoncentrat
- 3/4 dl sød sennep
- 2 spsk. kyllingefond
- 1 spsk. hvidløgsulver
- 1 spsk. salt
- 1/2 tsk. malet sort peber
- 1/2 tsk. chiliflager (tørret chili)

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

Rabarberketchup

Til 4 personer

Med kærlig hilsen fra køkkenhaven.

- 1 liter rabarber i mindre stykker
- 3 løg i tern
- 2 1/2 dl hvidvinseddike
- 2 1/2 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
- 2 1/2 dl Dansukker sukker
- 500 g purerede tomater (fås i flaske eller karton)
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. stødt kanel
- 1 spsk. stødt ingefær

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

Hindbørsauce 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

1. Bland alle ingredienserne undtagen salt og Tabasco i en kasserolle, og lad det simre i 2-3 minutter.
2. Smag til med salt. Tilsæt 1-2 dråber Tabasco ad gangen, indtil saucen 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
- 3/4 dl Dansukker Muscovadosirup
- 1 tsk. salt
- 3 spsk. friskpresset citronsaft



- 2 spsk. sød sennep
- 5 dråber Tabasco
- 3 spsk. Worcestershire Sauce

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

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
- 3/4 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
- 2 spsk. Dansukker Brun Farin
- 2 spsk. Dansukker Muscovadosirup
- 1 spsk. chilipulver
- 2 spsk. Colmans sennepspulver
- 2 tsk. paprikapulver
- 1 1/2 tsk. salt
- 1 laurbærblad
- 1 knsp. stødt nellike
- 1 knsp. cayennepeber

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

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
- 1 tsk. malet sort peber
- 2 tsk. løgpulver
- 2 tsk. hvidløgpulver
- 1/2 tsk. stødt kanel
- 1/2 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 oksekød

Bøffens bedste ven.

- 2 spsk. Dansukker Rørsukker Fairtrade
- 2 spsk. flagesalt
- 2 tsk. groftmalet sort peber
- 2 tsk. paprika
- 1 tsk. chilipulver
- 2 knsp. cayennepeber
- 3 knsp. stødt spidskommen
- 1 spsk. hvidløgpulver

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

Karryrub til kød

Et delikat strejf af Indien.

- 3 spsk. Dansukker Rørsukker Fairtrade
- 1 1/2 spsk. paprika
- 1 1/2 spsk. tørret timian
- 1 1/2 spsk. tørret basilikum
- 1 1/2 spsk. salt
- 3/4 spsk. stødt kommen
- 2 spsk. karry
- 1 tsk. hvidløgpulver

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

Rub til svinekød

En rigtig herre-rub med peber og sennep.

- 1/2 dl Dansukker Brun Farin
- 2 spsk. flagesalt
- 1 spsk. chiliflager (tørret chili)
- 2 spsk. tørret timian
- 1 spsk. Colmans sennepspulver
- 2 spsk. paprikapulver

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



Rub til det meste

Fremhæv grillsmagen med mørk chokolade.

- 3 spsk. Dansukker Rørsukker Fairtrade
- 2 spsk. flagesalt
- 2 spsk. revet mørk chokolade
- 3 spsk. hvidløgpulver
- 1 spsk. løgpulver
- 2 spsk. stødt kommen
- 2 spsk. chilipulver
- 1 spsk. malet sort peber

1. Bland alle ingredienserne i en beholder.
2. 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, gullashsuppe og gryderetter.



LYS MUSCOVADORØRSUKKER

Forstærker smagen i saucer, dressinger og marinader.

SMAGINTENSITET : SMAGSPALET



smøkkaramel
fyldig karamel
lakrids



MØRK MUSCOVADORØRSUKKER

Passer godt i saucer, marinader og chutney.

SMAGINTENSITET : SMAGSPALET



fyldig
salt
lakrids
karamel

Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE



NYHED!

Smagscirkler

Hvordan kan man vise, hvordan noget smager? Ved hjælp af vores smagscirkler får du et billede af sukkers forskellige smagsnuancer og af smagens intensitet.

SMAGINTENSITET SMAGSPALET



salt
lakrids
karamel
flødekaramel

Smagsintensitet:

Viser styrken af den totale smagsoplevelse. Jo mere cirklen er fyldt, jo mere intensiv smag.

Smagspalet:

Smagsnuancerne beskrevet med de ord, der bedst karakteriserer produktet. Jo større ordet er skrevet, jo tydeligere er denne smag.

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



Find inspiration i vores opskrifts-app,
i vores iPadmagasin og på Facebook.