

# Sumargrill

FIMMTUDAGUR 20. APRÍL 2017

Kynningar: ELKO, BAUHAUS, MS, Rekstrarland



Porvaldur Þorvaldsson, vörustjóri hjá ELKO, segir úrvalið af grillum sérlega gott í ár. „Hjá ELKO fást grilli í öllum stærðum og gerðum svo allir ættu að finna grill við sitt hæfi.“

MYND/EYÞÓR

## Grill við allra hæfi

**GRILL**  
við allra hæfi!

ELKO

ELKO er með mikið úrval af grillum og fylgihlutum frá Weber, Nordic Season og Jamie Oliver. Mesti grilltími ársins er fram undan og tilvalið að fjárfesta í nýju grilli eða endurnýja það gamla. ➔

**G**rilldeildin hjá ELKO er óðum að fyllast af nýjum og spennandi vörum, enda mesti grilltími ársins og renna upp. Núna er því rétti tíminn til að kaupa nýtt grill eða bæta við fylgihlutum.

Porvaldur Þorvaldsson, vörustjóri hjá ELKO, segir úrvalið af grillum sérlega gott í ár. „Hjá ELKO fást grilli í öllum stærðum og gerðum svo allir ættu að finna grill við sitt hæfi. Við erum með grill frá Weber, Nordic Season og í vor tókum við inn nýja línu frá Jamie Oliver. Þá er ELKO með breiða línu af fylgihlutum. Má þar nefna kjóthitamæla, pitsusteina, grænmetisbakka, grillbakka, kjúklinga-

standa og fiskigrindur. Einnig fæst allt sem þarf til viðhalds á grillinu og til að halda því hreinu, svo sem grillburstar og hreinsiefni,“ upplýsir Þorvaldur.

### Weber gæðagrill

Grillin frá Weber er löngu orðin þekkt fyrir gæði og góða endingu, enda um úrvalsgrill að ræða. „Weber grillin hafa reynst sérlega vel fyrir íslenskar aðstæður. Weber Q-línan hefur verið mjög vinsæl hjá ELKO og Q3200 grillið það söluhæsta ár eftir ár. Q-línan er óbreytt á milli ára en þessi grill henta vel fyrir heimili og ekki síður

Framhald á síðu 2 ➔

## Framhald af forsiðu →

í sumarþústaðinn,“ segir Þorvaldur.

Í Q-línunni eru einnig ferðagrillin sem slógu í gegn í fyrra. Þorvaldur á von á að þau verði jafnvinsæl í ár, enda sérlega hentug og ekki síður falleg. Þau koma í bláum, grænum, appelsínugulum, fjólubláum og bleikum lit.

## Genesis-grillin í nýrri útgáfu

Í ár kemur ný og enn betri útgáfa af Genesis-grillunum sem er stílhrein og glæsileg línan frá Weber. Genesis II-línan fæst svört eða reyklituð og einnig í stáli og hefur aldrei verið glæsilegri. Grillin koma í mismunandi stærð og eru með þrjá, fjóra eða sex brennara og stálgrillin eru að auki með innfelda 3,5 kW gashelli í hliðarborði. Þessi grill gefa mikla möguleika en með þremur brennurum eða fleirum gefst kostur á óbeinni grillun. Grillin eru með tveimur hliðarborðum og í öðru þeirra er gert ráð fyrir nýja iGrill 3 kjöthitamælinum. Hann tengist við iGrill appið og honum fylgja tveir hitanemar en hægt er að nota allt að fjóra nema í einu.

ELKO býður einnig upp á rafdrifna grillteina sem eru sérhannaðir fyrir Genesis II grillin og gera grillunina enn auðveldari. „Þú þræðir einfaldlega kjúklinginn, lambalærið eða hvað annað sem verið er að grilla, upp á tein sem snýst og maturinn grillast jafnt og þétt svo hann verður enn ljúffengari,“ segir Þorvaldur.

## Gott verð á Nordic Season

Nordic Season grillin eru á mjög góðu verði, eða frá 24.995 kr. og upp í 64.995 kr. að sögn Þorvaldar. „Við erum með gott úrval af þriggja til sex brennara grillum og mörg hver með viðbótar gashelli. Við fengum í ár nýja Meteor línu sem við erum mjög sátt við og einnig Huntington sem er stórt og völdugt grill úr stáli. Grillið er með stórum glugga á lokinu svo þægilegt er að fylgjast með hvernig grillunin gengur án þess að opna lokið,“ segir Þorvaldur.

Hjá ELKO er einnig gott úrval af ódýrum fylgihlutum frá Nordic Season, svo sem grillteinar, ham-



Genesis II-línan frá Weber kemur svört eða reyklituð og einnig í stáli og hefur aldrei verið glæsilegri. MYND/EYÞÓR

borgarapressur, kartöfluhaldarar, pitsusetar (spaði, skeri og steinn), pitsusteinar, maishaldarar og áhaldasett úr ryðfríu stáli sem kostar aðeins 1.995 kr.

## Flott Jamie Oliver grill

„Við vorum að fá í hús nýja línu af grillum frá Jamie Oliver. Þau eru með nýtt útlit sem hefur vakið mikla athygli og fallið vel í kramið hjá viðskiptavinum ELKO,“ segir Þorvaldur. Hann segir grillin frá Jamie Oliver hönnuð með endingu, þægindi og einfaldleika í huga. Þau fást bæði tveggja og þriggja brennara.

„Við erum með nýjan kjöthitamæli sem er tengdur við Android eða OS app og sett upp í símanum eða spjaldtölvunni.“

## Kjöthitamælir í appið

Góður kjöthitamælir er nauðsynlegur til að fullkomna grillunina. Hjá ELKO er sérlega gott úrval kjöthitamæla sem nota má með hvaða grilli sem er.



Þorvaldur segir grillin frá Jamie Oliver hönnuð með endingu, þægindi og einfaldleika í huga. Þau fást bæði tveggja og þriggja brennara. MYND/EYÞÓR



ELKO er með breiða línu af fylgihlutum. Má þar nefna kjöthitamæla, pizza-steina, grænmetisbakka, grillbakka, kjúklingastanda og fiskigrindur.

„Við erum með hefðbundna kjöthitamæla með skjá og pinna sem er stungið í matinn. Svo erum við með skemmtilega nýjung en það er kjöthitamælir sem er tengdur við Android eða iOS app. Appið er á íslensku og sett upp í símanum eða spjaldtölvunni og þar sést hversu hár hitinn er og hvernig grillunin gengur. Appið veitir einnig leiðsögn og gagnlegar upplýsingar, svo sem hvaða kjarnhiti hentar fyrir lambakjöt eða nautakjöt allt eftir því hve vel steikt kjötið á að vera,“ segir Þorvaldur.

**Yfirbreiðslur og hjólavagnar**  
Hjá ELKO er gott úrval af yfir-

breiðslum sem vernda grillin fyrir veðri og vindum. „Við eigum líka hjólavagna til að setja undir minni grillin frá Weber. Hjá ELKO fást einnig kolagrill en margir sækja í bragðið sem kemur af kolum. Þar bjóðum við bæði ódýr ferðagrill frá 3.995 kr. og að sjálfsögðu einnig dýrari og öflugri grill bæði frá Weber og Nordic Season. Það ættu því allir að geta grillað í sumar.“



# Frikki Dór syngur við grillið

Tónlistarmaðurinn Friðrik Dór Jónsson er bæði matgæðingur og grillmeistari. Hann er búinn að taka fram grillið og bíður eftir sumarkomu.

Elín  
Albertsdóttir  
elin@365.is



Frikki Dór segir að þótt hann fái yfirleitt að ráða yfir úti-grillinu sé kona hans, Lísa Hafliadóttir, miklu betri kokkur. „Ég hef alltaf mjög gaman af grill-tímabilinu. Þá fæ ég að gera eitthvað annað en að skera grænmeti í salat. Best er að grilla gott nautakjöt, alvöru steik. En ég hef líka gaman af því að gera heimagerða hamborgara frá grunnu og skella á grillið,“ segir hann.

Þegar Frikki er spurður hvort hann geri miklar kröfur til grilláhalda, svarar hann: „Ég er búinn að eiga sama, góða grillið í sjö ár. Mér sýndist þegar ég var að taka það út að endurnýjunar væri þörf. Þetta grill hefur þjónað mér vel en er núna á lokametrunum.“

Frikki Dór rekur veitingastaðinn Reykjavík Chips þar sem fást hinar fullkomnu fröllur. Hann segir að

erlendir ferðamenn séu stærsti kunnahópurinn og vill gjarnan sjá fleiri Íslendinga á staðnum. Staðurinn er við Vitastíg en jafnframt gera þeir félagar á Reykjavík Chips út stað á hjólum sem hægt er að panta í veislur. „Við eigum eftir að finna honum fastan samastað í borginni,“ segir Frikki en það er alltaf hægt að panta bilinn.

„Ég hef mikinn áhuga á mat, sérstaklega að borða hann. Við Lísa spáum mikið í mat og uppskriftir. Hún hefur enn meiri áhuga en ég enda frábær kokkur. Ef hún væri ekki svona frábær í eldhúsinu myndi ég sennilega spreyta mig meira við matargerðina. Ég er meira fyrir kjöt en fisk. Þess vegna grilla ég frekar kjöt. Hins vegar finnst mér fiskur mjög góður ef hann er rétt eldaður. Ég hef ekki lagt í að grilla hann. Kann það ekki nægilega vel. Svo reynir maður að græja fröllur heima með steikinni. Ég geri þær frá grunnu og það heppnast yfirleitt vel.“

Þegar hann er spurður hvort



Frikki Dór er mikill grillmaður og hefur ástriðu fyrir góðu nautakjöti.

lagið sé tekið við grillið, svarar hann því játandi. „Það kemur oft fyrir. Ég syng kannski ekki hástöfum yfir hverfið en maður raular við þetta,“ segir hann en það er varla slæmt að eiga syngjandi nágranna.

„Á laugardag verðum við Jón

bróðir í Íþróttahúsinu við Strandgötu ásamt um 200 nemendum Tónlistarskólans í Hafnarfirði. „Þessir krakkar munu spila undir hjá okkur og syngja með. Þarna verður lúðrasveit, strengjasveit og kór Lækjarskóla svo eitthvað sé nefnt. Mjög skemmtilegt verkefni

og gaman að vera með í því, enda er þetta gamli tónlistarskóli okkar bræðra,“ segir Frikki en tónleikarnir nefnast Bræðralag og hefst kl. 14 og 16. Flutt verða þekkt lög eins og Fróken Reykjavík, Ljúft að vera til og Gefðu allt sem þú átt svo eitthvað sé nefnt.

# Grillandi góð gæði



## MÚRBÚÐARVERÐ



**Kaliber**  
PREMIUM GRILL

**Kaliber Ferðagasgrill**  
2x2,5KW brennarar, grillflötur  
196,0cm<sup>2</sup>, 5KW

**29.980**



**Kaliber KG-1301 Gasgrill**  
3+1 brennarar/hliðarhella  
grillflötur 252,0 cm<sup>2</sup>, 11,5KW

**43.400**



**Kaliber KG-KG-2**  
**Gasgrill** 4x3,5KW brennarar,  
grillflötur 303,6 cm<sup>2</sup>, 14KW

**52.880**



**Kaliber KG-1503**  
**Gasgrill** 3x3KW brennarar,  
grillflötur 252,0 cm<sup>2</sup>, 9KW

**39.900**



**Kaliber AG1125**  
**Gasgrill** 5x3,5KW brennarar,  
grillflötur 815x460 mm, 17,5KW

**59.980**



**Grillyfirbreiðsla**  
fyrir c120 cm breið grill

**3.980**

fyrir c150 cm breið grill  
**4.280**

**Lavor Galaxy 140**  
**háþrýstidæla**

**17.990**

140 Max bar  
450min Litrar  
1900KW

Grillbursti

**480**



Grilláhöld, 3 stk. í setti

**1.380**

**Lavor Space 180**  
**háþrýstidæla**

**24.990**

180 Max bar  
510min Litrar  
Pallahreinsir, bursti  
og aukaspissar.

Made by Lavor



**Lavor One Plus 130**  
**háþrýstidæla**

**12.490**

130 Max bar  
420min Litrar  
Fylgihlutir: Burstar,  
sápubrúsi  
& Turbóstútur.



**Lavor Race 125**  
**háþrýstidæla**

**23.390**

125 Max bar  
400min Litrar  
1800KW



Reykjavík Kletthálsi 7. Opið virka daga kl. 8-18, laugard. 10-16

Reykjanesbær Fuglavík 18. Opið virka daga kl. 8-18

Sími 412 2500 - sala@murbudin.is - www.murbudin.is



# MÚRBÚÐIN

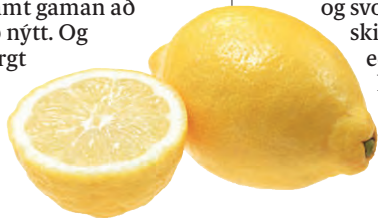
Gott verð fyrir alla, alltaf!

# Gaman að prófa nýjungar

Líklegast eru flestir grillarar landsins sammála um að góð sósa skiptir miklu máli. Lítið mál er að útbúa ljúffengar grillsósar heima.

**Y**lfa Helgadóttir, yfirmat-reiðslumeistari og einn eigenda veitingastaðarins Kopars, er mikil sósumanneskja að eigin sögn og finnst best að hafa mikið úrval af sósum, sérstaklega með grilluðum mat. „Grillmat er einfaldur matur, oft borðaður úti í náttúrunni eða uppi í sumarbústað þar sem aðstaða til að laga flóknar sósur er ekki endilega sú besta.“

Hún segir mikilvægt að grillmennskan sé ekki íþyngjandi, hvort sem grillið sé skyndiákvörðun með fjölskyldunni eða þaulhugsad grillmatarboð. „Sósan verður því að fylgja hverjum grillmat og vera einföld, en einfalt þarf ekki að þýða óspennandi. Stundum er maður í studu fyrir hefðbundnu majónes grillsósuna sem er búin að fylgja íslenskrum grillmenningu örugglega frá upphafi. Hún klikkar heldur aldrei. Stundum er samt gaman að prófa eitthvað nýtt. Og það er heilmargt í boði. Það er rosalega gaman að vera með eitthvert



skemmtilegt kjöt og bjóða með nokkrar sósur sem maður getur dippað í.“

Hér gefur Ylfa uppskriftir að nokkrum spennandi grillsósum.

## Þessi vegan

Sósa sem passar með flestóllum grillmat

**4 dl sojamjólk**  
**5 dl olía**  
**2 msk. edik**  
**3 geirar hvítlaukur**  
**2 msk. sinnep**  
**Safi úr 1 sitrónu**  
**1 tsk. paprikuduft/Season all**  
**1 tsk. laukduft**  
**1 tsk. salt**

Allt nema olían er sett í blandara í stutta stund. Olíunni er hellt út í, í mjórri bunu, fyrst mjög rólega og svo aðeins hraðar. Hér skiptir ekki máli hvaða edik er notað. Það má líka nota matvinnsluvél eða töfrasprota. Ef sósan er ekki nógu þykk má hella meiri olíu út í.



Ylfa Helga-dóttir yfirmat-reiðslumeistari gefur uppskriftir. MYND/GVA

**HIMNESK HOLLUSTA**



TILVALIÐ Í MARENERINGU Á KJÖTI, FISKI OG GRÆNMETI

## Þessi nýja

Passar rosalega vel með grilluðum fiski, kjúklingi og jafnvel lambakjöti.

**Hálfur pakki kóriander, saxaður**  
**6 stk. saxaðar döðlur**  
**2 msk. saxaðar salthnetur**  
**½ rauðlaukur, saxaður**  
**1 stk. mangó, skorið í teninga**  
**1 dl ólívuolía**  
**2 msk. sitrónusafi**

Öllu blandað saman. Því smærri sem mangóið er skorið því þægilegri verður sósan.

## Þessi hefðbundna

Klassísk sósa sem er góð með steikinni og kartöflunum. Tekur bara 1-2 mínútur að græja hana.

**1 dós sýður rjómi**  
**1 litil dós majónes**  
**1-2 tsk. svartur pipar – malaður**  
**½ - 1 tsk. salt**

Öllu blandað saman. Piparbragðið magnast upp í sósunni ef hún fær að standa. Ef ekki gefst tími er líka hægt að setja bara meiri pipar.

## Þessi skrýtna

Súkkulaðisósar eru vel þekktar með mat í Suður-Ameríku. Þessi útgáfa er frekar ólík þeirri sem best þekktist þar en er mjög skemmtileg með bragðmiklu nautakjöti eða villibráð. Sósan er fyrir þá sem grilla mikið og langar í tilbreytingu.

**1 dl dökktt súkkulaði**  
**2 dl olía**  
**2 rauð chili**  
**2 hvítlauksgeirar**  
**1 grænt epli**  
**1 msk. sinnep**  
**1-2 msk. balsamedik**  
**Hnífsoddur salt**

Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði eða í örbylgju. Hellið



olíunni út í og hrærið vel en blandan á að vera frekar þunn. Ef hún er of þykk má

hella olíu þar til hún er eins þunn og þú vilt hafa hana. Chili skorið í skífur á ská, eða saxað niður, hvað sem þú filar betur. Eplið er skorið í litla teninga. Hvítlauksgeirar rifnir á rifjarni eða þrýst í gegnum hvítlaukspressu. Chili, eplum og hvítlauk bætt út í súkkulaðisósuna. Sinnepi og balsamediki bætt út í og smakkað til með smá salti.

## Þessi góða

Trufflumajónesid passar með öllu, þó er það sérstaklega gott með kartöflunni og lambakötiletunni. Trufflumajónesid varð rosa vinsælt á stuttum tíma enda mjög auðvelt að útbúa heima. Truffluolían fæst í mörgum búðum, sælkeraverslunum og betri stórmörkuðum. Þú notar ekki svo mikið í einu og flaskan geymist lengi. Einnig er hægt að nota truffluolíu út í grillolíuna, það gefur mjög gott bragð án þess að trufflubragðið verði of yfirgnæfandi.

**1 litil dós majónes**  
**3-4 geirar hvítlaukur**  
**Safi úr 1 sitrónu**  
**1-2 msk. truffluolía – magn fer eftir smekk.**  
**½ - 1 tsk. salt**

Majónes er sett í skál og hvítlaukur er rifinn eða pressaður út í. Truffluolíu, sitrónusafa og salti blandað út í.



LOTUSGRILL®

KOLAGRILL  
TILBÚÐ Á  
**3**  
MÍNÚTUM

# STÓRSNIÐUGT GRILL SEM SLEGIÐ HEFUR Í GEGN!



- Mjög auðvelt og fljótlegt í notkun
- Tilbúið til matreiðslu á 3-4 mínútum
- Afkastamikið og öflugt
- Mjög góð hitastýring á kolum
- Ytra byrði hitnar ekki
- Færanlegt á meðan það er í notkun
- Auðvelt að þrifa
- Má fara í uppþvottavél
- Taska fylgir
- Úrval aukahluta

**TILVALIÐ Í ÚTILEGUNA**



Lotusgrill m/ tösku verð frá **24.500,-** m.vsk.

Verið velkomin í verslun okkar  
Opíð virka daga kl. 8:30–17:00  
Síðumúli 16 | 108 Reykjavík | Sími 580 3900 | fastus.is



Fastus er aðalstyrktaraðili  
Bocuse d'Or á Íslandi

**FASTUS**

Veit á vandaða lausn

# Alltaf að grilla

Birgir Tryggvason er mikill ástríðukokkur og grillar minnst þrisvar í viku. Hann segist hafa grillað flestallan mat, nema súpu.

**B**irgir hefur lengi haft mikinn áhuga á mat og veit fátt skemmtilegra en að elda alls kyns rétti fyrir fjölskyldu og vini. „Ég grilla rosalega oft og í raun allt sem hægt er að grilla. Ég myndi grilla súpur ef ég kæmist upp með það. Sennilega kveiki ég á grillinu að lágmarki fjórum sinnum í viku, þó ekki alltaf til að grilla kjöt eða fisk heldur líka til að grilla brauð og grænmeti. Ég nota Big Easy mikið, sem er hálfgerð reykturna, því stundum er vonda gott að fá reykbragð í fisk eða kjöt. Í þessu er karfa og í hana get ég sett heilan kjúkling sem ég krydda með rósmaríni og salti.“

Birgir starfar sem tónlistarmaður og ljóshönnuður í eigin fyrirtæki, Hljóð.is, og segir að það loði við ljóshönnuði að vera mikið matar-fólk. „Fyrir mér er hálfgerð jóga að koma heim úr vinnunni og elda. Við fjölskyldan setjumst niður á sunnudögum og gerum matseðil fyrir vikuna. Svo kaupum við inn í samræmi við það en þetta er mikill sparnaður fyrir heimilið. Við höfum haft þennan háttinn á síðan 2006,“ segir hann, en börnin eru 9, 12 og 14 ára.

Vikumatseðilinn er fjölbreyttur



Birgir grillar nær allt nema súpu.

MYND/EYÞÓR

og tekið er tillit til þess hvað skólarmótuneytið hefur upp á að bjóða svo börnin fá margs konar mat yfir vikuna. „Krakkarnir eru hafðir með í ráðum og tekið tillit til þeirra óska. Við erum nýbyrjuð að hafa einn grænmetisrétt í viku og það hefur tekist vel. Síðan er orðin hefð að fá okkur pitsu og rauðvín á föstudögum. Þá fá allir sína pitsu og þær eru bakaðar við eld,“ segir Birgir.

## Rótargrænmeti í uppáhaldi

Afar gestkvæmt er á heimili Birgis og fjölskyldu og þau eru með vini eða kunningja í mat allt að þrisvar í viku, oftast grill. Spurður hvaða meðlæti sé í uppáhaldi segist hann vera hrifinn af sætum kartöflum og

öðru rótargrænmeti. „Ég er mikið fyrir sterkt bragð. Ég sker grænmetið niður og smyr það með ólífuolíu, salta og grilla síðan í smástund og læt það svo jafna sig í bakka. Ég er alltaf með augun opin fyrir nýjum græjum í hljóðverid mitt og nýjum matarhugmyndum. Eins og staðan er núna á ég allt sem ég þarf til að grilla en ég er nýbúinn að panta mér eldofn sem er á leiðinni og ég er spenntur að prófa hann við eldamennskuna.“

## Galoppinn ribeye-borgari

fyrir tvo

„Ég nota oft tækifærið þegar ég sé ribeye á tilboði, t.d. með 40% afslætti, sem er mjög oft, og þá finn ég um 350-380 grömm af ribeye og fleggi í borgara fyrir tvo. Það er ekki oft sem maður tímir að setja svona dýrindissteikarbita í borgara en þetta er bara svo tryllt gott.“

Skerið kjötið í u.þ.b. 8 bita og hakkið. Ég nota hakkavélina á Kitchenaid. Skiptið í tvennt og búið til kúlu og alls ekki hnoða fast.

1. Hitið bakaraofninn í um 70 gráður. Ég nota hann til að leyfa borgaranum að jafna sig eftir



Sumarlegt á borgarann.

grillið. Ég grilla allt mitt á Char-broil Big Easy sem er „smoker broiler“ og ég set hickory-spæni í skúffuna sem gefur mjög gott bragð.

2. Hitið grillið vel. Um leið ég finn að það er farin að koma smá reyklykt set ég kúlurnar á grillið og þrýsti svo niður með grillspáða og flet þær út á sjóðandi heitt grillið.

Ég krydda eingöngu með salti og pipar. Grillið í um þrjár mínútur. Þegar ég sný borgurunum við sáldra ég meira af salti og pipar yfir þá og grilla í um þrjár mín. Svo tek ég þá af grillinu, set á bakka og inn í 70 gráðu heitan ofninn og leyfi þeim að jafna sig í um 5 mínútur.

## Pico de Gallo

6 plómutómatar, skornir í litla kubba

½ rauðlaukur, fint saxaður

½ ferskt chili, fint skorið

Lófaylli af ferskum kóriander, fint söxuðum

Safi úr ½ límónu

Salt og pipar eftir smekk.

Allt sett í skál og hrært saman með skeið.

## Guacamole

½ ferskt chili

6 kirsberjatómatar

3 stór og þroskuð avókadó

Safi úr ½ límónu

Smá kóriander

Salt

Allt sett í matvinnsluvélina og púlsað þar til þú telur það tilbúið, nú eða bara stappað upp á gamla mátann.

## Hvítlauchs-majó

4 msk. Hellmans-majónes (algjört möst)

1 hvítlausrif, pressað og saxað

fint

1 tsk. ólífuolía

smá salt

Hrærið þar til þetta er orðið silki-mjúkt.

## The Grand finale

Léttgrillið hamborgarabrauðið, smyrjið með hvítlauchs-majó, setjið kálblað á brauðið og því næst borgarann, vel af guacamole og toppað með pico de gallo.

A Member of The Linde Group | AGA

AGA ALLS STAÐAR  
GAS

SMELLT EÐA SKRÚFAÐ?  
Það skiptir ekki máli, við eigum bæði!

ÞÚ FINNUR SÖLUSTAÐI FYRIR AGA GAS Á GAS.IS

AGA ehf. • WWW.GAS.IS  
110 Reykjavík • Sími 577 3000

# Char-Broil byltning á Íslandi

Frá því ameríski framleiðandinn Char-Broil setti fyrsta kolagrillilíð á markað árið 1948 hefur fyrirtækið verið leiðandi í hönnun grilla og tækninýjunga.

TRU-infrared tæknin er sögð byltning fyrir grillarann og veitir Char-Broil forskot á aðra grillframleiðendur. Char-Broil grillin hafa verið í uppáhaldi hjá Ameríkönnum allt frá 1948 en markmið Char-Broil er að upplifunin á því að elda mat utandyra sé þægileg, hagkvæm og eftirminnileg. Við Íslendingar erum á margan hátt sérstök þjód og meðal annars í grillmenningu. Það má segja að Kaninn kunnir þetta en við fullkomnum hlutina og grillum úti í öllum veðrum. Hver kannast ekki við að hafa annaðhvort grillað úti í snjógalla eða horft á einhvern gera það? Með Char-Broil TRU-Infrared er einfaldara að grilla í köldu veðri og sjálfur hef ég ótrúlega gaman af tilraunastarsemi við grillið. Grillið er vinsæl innflutningsgjöf og í mínu nánasta umhverfi hefur grillið alltaf verið ofarlega á listanum þegar kemur að

## Kostir TRU infrared:

- Engar eldtungur leika um grillið (matinn)
- Alls staðar jafn hiti
- Góð hitastjórnun
- Notar minna gas
- Safameiri matur
- Eldar hraðar

## Big Easy – nýjung á Íslandi

Nýjung á Íslandi frá Char-Broil er Big Easy grill-ofn með TRU- infrared hita sem í má reykja mat, steikja kjúkling og kalkún og grilla steikur, í hvaða veðri sem er.

muþlukaupum,“ segir Kristján Gísli, sölufulltrúi Char-Broil hjá Rekstrarlandi. „Við höfum með stolti selt Char-Broil í fjölda ára og veitum alla þjónustu með varahluti og fleira,“ segir Kristján.

## Ný leið til að grilla

TRU-Infrared tækni Char-Broil er nú kynnt í Evrópu. Einstök hönnunin kemur í veg fyrir eldtungur, er sparneytnari á gas og skilar safaríkum kolagrillskeim í grillmatinn. Char-Broil TRU-Infrared tapar mun minni varma en önnur gasgrill – meira að segja í kulda og gefur nákvæma hitastýringu sem hentar bæði fyrir hægeldun og steikingu.

## Góður matur og gleði við grillið

„Það er rosalega gaman að grilla með Big Easy. Eg hef prófað kalkún, rif, kjúkling og lambalæri og finnst þetta algjör snilld,“ segir



Kristján og Hjalti hjá Rekstrarlandi eru báðir ástriðugrillarar

Hjalti Þór, vörustjóri Char-Broil á Íslandi. „Ég hef smitað út frá mér í vinarhópinn og það er gaman að heyra grillsögur, hvað aðrir eru að prófa og gera. Þetta er nýtt sport. Persónulega finnst mér að allir eigi auðvitað að eiga einn Big Easy ásamt Char-Broil grillinu,“ segir Hjalti.

## Reykofn

Til að ná fram alvöru reykbragði

þegar grillað er má setja viðarflísar í reykhlófið framan á Big Easy. Einnig má reykja kjöt eða önnur matvæli á sama hátt.

## Steikarofn

Með Big Easy fylgir steikingarkarfa með færanlegum grindum. Í körfunni er hægt að steikja allt að 11 kílóa kalkún. Körfunni fylgja einnig fjórir krókar fyrir rif. Char-Broil grillin fást í dag

í Rekstrarlandi Vatnagörðum, útibúum Olís um land allt, Byggt og Búið Kringlunni, Heimkaup.is, Hagkaupsverslunum í Garðabæ, Smáralind og Kringlunni, verslunum Jötun véla Selfossi, Akureyri og Egilsstöðum, Rafha Suðurlandsbraut.

Finndu okkur á Facebook Char-Broil á Íslandi.

# CHAR-BROIL GÆÐAGRILL

TAKTU ÞÁTT Í LEIKNUM Á FACEBOOK!

facebook.com/charbroilisland/

TRU INFRARED

ENGAR ELDTUNGUR

MINNI GASNOTKUN

Í ALLRI VEDRÁTTU

STYTTRI ELÐUNARTÍMI

BETRI STJÓRN Á HITNA

SAFARÍKARI MATUR

100% JAFN HITI

PIPAR, TBWA • SJA • 171497



## CHAR-BROIL BIG EASY

Grillar, reykir og steikir

54.900 KR.



## CHAR-BROIL GASGRILL

Grillflötur 420x440 mm  
2 brennarar

69.900 KR.



## CHAR-BROIL GASGRILL

Grillflötur 670x470 mm  
3 brennarar

109.900 KR.



REKSTRARLAND

Rekstrarland er hluti af Olís



Grilldeildin í BAUHAUS hefur verið stækkuð til muna. MYND/ANTON BRINK

# Mesta úrvalið og lægsta verðið

BAUHAUS hefur sett sér það metnaðarfulla markmið að bjóða mesta úrvalið af grillum á landinu á besta verði sem völ er á. Búið er að stækka grillsvæði vöruhússins til muna og eru sumarvörurnar að tínast fram.

**V**íð erum með mesta úrvalið af grillum og grillfyllgihlutum á landinu. Við höfum líka sett okkur það markmið að vera ávallt með lægsta verðið sem þýðir að ef samkeppnisaðilar okkar lækka verðið hjá sér þá gerum við það líka. Við fylgjumst afar grannt með samkeppnisaðilum okkar og stefnum á að liggja alltaf undir þeim. Ef fólk sér grill á lægra verði annars staðar en hjá okkur getur það því treyst því að við munum lækka okkar verð,“ segir Hrönn Hafliðadóttir, verkefnastjóri markaðsmála BAUHAUS á Íslandi, og tekur fram að ákveðið hafi verið að bjóða fast lágt verð í stað þess að keyra á tilboðum.

BAUHAUS er með grill af öllum stærðum og gerðum og í öllum verðflokkum. „Við erum með mikið úrval af Weber sem er það allra vinsælasta. Þá erum við með kanadísk hágæðagrill frá Broil King og handhæg grill frá danska framleiðandanum Outdoor Chef. Nýlega tókum við svo inn hönnunargrill frá Eva Solo sem taka sig einstaklega vel út. Þess utan erum við með Kingstone sem er okkar eigið merki. Þetta eru mjög fin grill sem eru hönnuð



Íslendingar eru að sögn Hrannar grillóðir og ættu allir að geta fundið grill við hæfi í BAUHAUS.

og þróuð í Þýskalandi en með því að framleiða þau sjálf getum við boðið þau á mun hagstæðara verði en ella,“ segir Hrönn.

Auk grilla er BAUHAUS með mikið úrval af garðhúsgögnum og öllu sem tengist sumri. „Það er

„Við höfum sett okkur það markmið að vera ávallt með lægsta verðið sem þýðir að ef samkeppnisaðilar okkar lækka verðið hjá sér þá gerum við það líka. Hrönn Hafliðadóttir





Salan á Íslandi er hreint ótrúleg miðað við höfðatölu og finnst engin sambærileg sala á hinum Norðurlöndunum. Við seljum grill allt árið.

Grönn Hafliðadóttir

Hönnunargrillin frá Eva Solo eru nýkomin í sölu.



Kingstone-grillin eru framleidd af BAUHAUS í Þýskalandi og eru á einstaklega hagstæðu verði.

allt að tínast fram og deildin litur mjög vel út. Þar ætti að vera eitt-hvað fyrir alla," segir Grönn. Aðspurð segir hún Íslendinga algerlega grillóða. „BAUHAUS á Íslandi er rekið miðlægt frá Árósum og starfrækt í allri Skandinavíu. Salan á Íslandi er

hreint ótrúleg miðað við höfðatölu og finnst engin sambærileg sala á hinum Norðurlöndunum. Kollegar mínir hér í Danmörku halda að hver Íslendingur hljóti að eiga þrjú grill," segir hún og hlær. „Við seljum líka grill allt árið.“ BAUHAUS var opnað á Íslandi

í maí 2012 og fagnar því fimm ára afmæli innan skamms. „Veltan eykst ár frá ári og viðskiptavinum fjölga. Það skýrist einna helst af því að við erum með gríðarlegt úrval sem viðskiptavinir kunna að meta ásamt því að vera með hagstætt

verð. Viðskiptavinir eru kannski vanir að koma inn í verslun þar sem eru fimm mismunandi tegundir af blöndunartækjum en við erum með alla vega fimmtíu. Þar liggur okkar helsti styrkur," segir Grönn.



Dönsku Outdoor Chef grillin taka lítið pláss og eru afar handhæg.



Weber grillin eru þau allra vinsælustu og fást í hinum ýmsu stærðum og gerðum.

Broil King eru kanadísk há-gæðagrill.



# Grillað grænmeti



## PAPRIKA

- 1 Skerið í stórar sneiðar.
- 2 Penslið með olíu, salti og pipar.
- 3 Grillið báðar hliðar í 2–3 mín.
- 4 Berið fram með Chimichurri-sósu. (Sjá uppskrift á [islenkt.is](http://islenkt.is))

Grillaðu grænmeti eins og meistari með hjálp myndbandanna okkar á [islenkt.is](http://islenkt.is)

Tryggðu þér áskrift

\*9.990.- á mánuði.

365.is | Sími 1817



## Kúrekakaffi á kolagrillinu

Rótsterkt kaffi er það sem þarf á köldum morgnum í útilegu og það má útbúa á grillinu. Það sem þarf er kaffi, skeið, stálkaffikanna eða skaftpottur og kolagrill. Auðvitað er hægt að nota vel heitt gasgrill en það er óneitanlega meiri kúrekafilingur í því að hita kaffið yfir kolabing. Þegar kolin eru orðin funheit og grá er vatni hellt í könnuna og hún sett á grind yfir kolin. Þegar suðan er komin upp skal moka kaffinu út í, magnið fer eftir því hversu sterkt kaffið á að vera og hversu mikið vatn fór í pottinn. Kúrekalegast er að slumpa bara á magnið.

Nú er látið malla í könnunni í nokkrar mínútur á grillinu. Þá er kannan tekin af hitanum og slegið nokkrum sinnum duglega utan í hana með skeið til þess að kaffið setjist á botninn. Þegar kaffið hefur sest má hella því beint í bolla og drekka það svart.



Rótsterkt kaffi má laga yfir kolum á köldum útilegumorgnum.



Það er fjótlegt að grilla kúrbít og hann passar vel með ýmsum mat.

## Gott á grillið

Grillað grænmeti bragðast allt öðruvísi en soðið grænmeti enda inniheldur það náttúrulegan sykur sem karamellast við háan hita. Fyrir vikið öðlast grænmetið dýpra og kraftmeira bragð. Flest allt grænmeti bragðast vel grillað og er um að gera að prófa sig bara áfram. Hægt er að skella því beint á grillið, þræða upp á tein eða grilla í álbakka, allt eftir stærð bitanna og mykt grænmetisins.

Fennikan er tiltölulega ný á borðum landsmanna en bragðast mjög vel grillað þar sem anisbragðið nýtur sín vel. Skerið rótar-endann af og fjarlægðu ysta lagið ef þarf. Skerið þunnar sneiðar, penslið með olíu og kryddið með salti og pipar eða öðru kryddi.

Eggaldin er annað grænmeti sem er tiltölulega nýtt fyrir marga landsmenn. Eggaldin hentar mjög vel á grillið en til að það verði stökara og safarikara er best að láta sneiðarnar liggja í saltvatni í um 30 mínútur. Leysið 2 msk. af salti upp í 1 dl af heitu vatni. Sneiðið eggaldinið langsum eða þversum í 1 cm sneiðar. Leggið sneiðar í skál og hellið saltvatninu yfir ásamt köldu vatni. Látið liggja í 30 mín. Þerrið sneiðarnar, penslið með olíu og saltið eða notið annað krydd.



Eggaldin er spennandi kostur á matarborðið.

» Fennikan er tiltölulega ný á borðum landsmanna en bragðast mjög vel grillað þar sem anisbragðið nýtur sín.

Kúrbíturinn er dásamlegur grillaður og hentar með kjöti og fiski. Sneiðið langsum í 0,5-1 cm þykkar sneiðar. Penslið með olíu skellið á grillið. Salt og pipar passar frábærliga með og ekki spara saltið.

Einnig er gott að bera grillaðan kúrbít og eggaldin á fati, strá yfir fetastí og ferskum kryddjurtum eða chili.



## MEÐ HANDBRAGÐI FAGMANNINS

Íslenska sveitin bregst aldrei. Þar er ferskleiki á hverjum hól og þar fær SS besta hráefni sem völ er á. Handbragð sterkra fagmanna SS gerir góða vöru enn betri og góð vara er lykillinn að góðum stundum. Veldu SS steikina með handbragði fagmannsins.

Íslenska sveitin og SS – fyrir þig.



# Grillsumar með Gott í matinn

Á vefsíðunni gottimatinn.is er að finna fljótlegar og góðar grilluppskriftir. Hér eru nokkur sýnishorn sem ættu að gefa vatn í munninn.

Nú eru bjartir og skemmtilegir dagar fram undan sem gott er að láta sig hlakka til. Um leið og daginn tekur að lengja fer okkur að dreyma um betri tíð með blóm í haga, ferskan og léttan mat, grillveislu á góðvörðisdögum, ævintýralegar útilegur og ógleymanlegar stundir í góðra vina hópi. Matur og matargerð er mikilvæg tilbreyting og krydd í tilveru okkar, oft á tíðum stór hluti af ánægjulegustu stundum lífsins. „Í matargerðarlínunni Gott í matinn er teft fram góðum grunnhráefnum sem tilheyra mörgum ólíkum áherslum í matargerð og á vefsíðunni gottimatinn.is er að finna fjöldann allan af girnilegum uppskriftum og má þar nefna alls konar grillmat sem hægt er að tófra fram við margvísleg tækifæri,“ segir Guðný Steinsdóttir, markaðsstjóri MS. „Uppskriftirnar eru í flestum tilvikum fljótlegar og einfaldar og síðast en ekki síst einstaklega góðar,“ bætir Guðný við.

Veðurguðirnir eru okkur ekki alltaf hlíðhollir eins og við þekkjum öll svo vel, en við látum það ekki á okkur fá heldur tökum því sem býðst með bros á vör og kyndum upp í grillinu. Sama hvernig viðrar er alltaf tilefni til að skella einhverju ljúfmeti á grillið. Það er bara eitthvað svo sérstakt við grillaðan mat, en það er eins og bragðinu fylgi einhver sumarkeimur sem gleður alltaf jafn mikið. Möguleikarnir eru endalausir



Mexikóborgari sem svikur engan.

og á gottimatinn.is er sérstakur flokkur fyrir sumarlegar uppskriftir þar sem finna má alls kyns góðgæti á borð við ólíkar útfærslur á hamburgurum, grillaðar pitsur, sumarleg salöt, indverska veislu og alls kyns meðlæti svo eitthvað sé nefnt. Það er nóg að renna yfir uppskriftalistann á síðunni til að komast í sumarskap og því ekki

seinna vænna en að kíkja í heimsókn og velja sér einhverja girnilega uppskrift til að prófa. „Það er vert að fylgjast vel með síðunni í sumar og þá er líka tilvalið að finna okkur á Facebook því við erum alltaf í sólskinsskapi, hvernig sem viðrar,“ segir Guðný að lokum og sendir landsmönnum öllum sínar bestu óskir um gleðilegt grillsumar.



Sumarleg ostakaka með grilluðum ávöxtum.



Hér má sjá frumlegan kjúklinga-borgara.

## Grillað flatbrauð með olíu

Brauð og pitsur er skemmtilegt að græja á grillinu til tilbreytingar frá lærissneiðum og hamburgurum. Þau eru góð sem meðlæti og sem aðal.

Flatbrauð, seig undir tönn, er einfalt að útbúa á grilli. Gott er að gera deigið fyrirfram og geyma í ísskápnum í einn til tvo daga. Þannig verða brauðin bragðmeiri. Gott er að pensla brauðin með kryddolíu og bera þau fram sem meðlæti, til dæmis með grilluðu kjöti. Einnig er gott að smyrja brauðin með sýrðum rjóma, tómatsneiðum, basilíku og olífuolíu.

### Flatbrauð

fyrir átta

2 ½ tsk. þurrger

4 ¾ bollar hveiti

2 ¼ bolli heilhveiti

2 msk. koshersalt

½ bolli sýrður rjómi

Grænmetisolía til penslunar

Leysið gerið upp í þremur bollum af heitu vatni í stórrí skál. Bætið hveiti og heilhveiti út í og blandið saman í blautt deig. Látið hefast undir plastfilmu við stofuhita í 20 mínútur.

Stráið salti yfir deigið og bætið sýrða rjómanum út í. Hnoðið þar til deigið er komið vel saman og losnar frá skálinni. Látið hefast aftur undir plastfilmu í 30 mínútur.

Sláð loks loftið úr deiginu og geymið það inni í ísskáp undir



Ilandi flatbrauð á grillinu er skemmtileg tilbreyting. NORDIC PHOTOS/GETTY

plasti í einn til tvo daga. Þar heldur það áfram að hefast rólega og verður einnig bragðmeira fyrir vikið.

Þegar kemur að grillveislunni er deigið tekið út úr ísskápnum nokkrum klukkutímum fyrr og látið standa við stofuhita í þrjá til fjóra klukkutíma. Þá er það kælt aftur í einn klukkutíma svo auðveldara verði að meðhöndla það.

Hítið gasgrillið vel eða kveikið upp í kolum. Skiptið deiginu í átta jafna hluta og stráið vel af hveiti á borð. Fletjið út hverja kúlu með höndunum í hæfilega stærð. Berið olíu á grillgrindina og skellið kók-

unum á. Grillið þær í 2-3 mínútur eða þar til þær sitja ekki lengur fastar á grindinni. Snúið kökunum með tång og grillið í 1-2 mínútur.

### Olía til penslunar

Hvitlauksrif marin eða smátt söxuð Kryddjurtir eftir smekk t.d.:

Steinselja

Basilíka

Oreganó

All saman saxað smátt eða marið saman í mortéli og hrært út í olíuna. Penslað yfir brauðin meðan þau eru heit.



Brauðin er gott að pensla heit með kryddolíu. NORDICPHOTOS/GETTY

# GRILLSUMARIÐ ER HAFIÐ



- 2ja brennara:**
- 2 brennarar 6,2kw/klst
  - Grillflötur: 47x47 cm
  - HxBxD: 113x118x55

**VERD... 79.995**



- 3ja brennara:**
- 3 brennarar 8,8kw/klst
  - Hliðarbrennari: 3,8kw
  - Grillflötur: 67x47 cm
  - HxBxD: 116x139x55

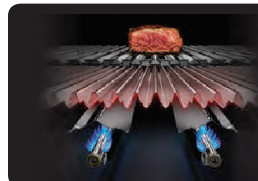
**VERD... 109.995**



- 4ja brennara:**
- 4 brennarar 11,7kw/klst
  - Hliðarbrennari: 3,8kw
  - Grillflötur: 79x47 cm
  - HxBxD: 120x150x55

**VERD... 139.995**

**Char-Broil**



TRU-Infrared er byltingarkennd nýjung sem tryggir jafnari hitadreifingu, útilokar að eldur logi upp yfir grindurnar og notar minna gas.

Vandaðir grillhanskar fylgja með í kaupbæti.

Frí heimsending á höfuðborgarsvæðinu!  
Samsetning aðeins kr. 3.000.

Prýstijafnari fylgir (smellugas).



DIGITAL KJÖTHITAMÆLIR

VERD... 6.995



GRILLÁHÖLD

VERD... 4.995



GRILLKARFA

VERD... 3.495



KJÚKLINGA-  
STANDUR



VERD... 6.995



PIZZASTEINN

VERD... 4.495



HAMBORGARAGRIND

VERD... 3.995



FISKIGRIND

VERD... 3.995



GRILLPANNA

VERD... 4.995

KÜCHENPROFI  
GRILLÁHÖLD

byggto**g**búíð

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS

# Ferskt og gott

Ávextir eru góðir á grillið en þeir þurfa að vera stífir í sér svo vel takist til. Ferskjur eru úrvalskostur og bragðast sérlega vel með vanillukrydduðu mascarpone-kremi. Ekki spillir söltuð karamellusósa fyrir.

## Grillaðar ferskjur með mascarpone og saltkaramellusósu

3 til 4 ferskjur, skornar í helminga

### Karamellusósa

2 dl sykur  
½ dl vatn  
1 dl rjómi  
2 tsk. Bourbon-viski (má sleppa)  
½ tsk. sjávarsalt

Hellið sykri og vatni í þykkbotna skaftpott. Hitið á miðlungshita upp að suðu. Hrærið lauslega þegar sykurinn er bráðnaður. Látið malla við lágan hita þar til blandan hefur fengið á sig brúnan lit. Takið af hitanum og bætið rjómanum varlega

saman við. Saltið til og bragðbætið með viskii ef vill. Leggið til hliðar.

### Mascarpone-krem

225 g mascarpone-ostur  
1 vanillustöng  
Smáveigis sjávarsalt (má sleppa)

Skerið vanillustöngina í tvennt og skafið innihaldið úr með beittum hnífi. Hrærið út í ostinn. Saltið eftir smekk.

Skerið ferskjurnar í tvennt. Takið steininn úr. Penslið sárið með bragðlausri matarolíu svo ekki brenni við og grillið í 3-5 mínútur.

Fyllið ferskjurnar með mascarpone-kremi og dreypið karamellusósunni yfir. Ef hún er orðin of þykk má hita hana aðeins áður.

Ferskjurnar eru fylltar með ostakremi og volgri karamellusósunni dreypt yfir. Það er svo fallegt að skreyta með myntulaufum.



Við leggjum metnað okkar í gæði, þess vegna er Íslandsnaut **100%** íslenskt ungnautakjöt



Þykkvabæjar

## SUMAR GRILLKARTÖFLUR ÞURFA EKKI HEILAN KLUKKUTÍMA Á FULLU GASÍ

**KLÁRAÐU  
GRILLKARTÖFLURNAR  
Á 15 MÍNÚTUM**

Stórar og góðar kartöflur eru ómissandi með grillmatnum. Grillkartöflurnar úr Þykkvabænum spara þér dýrættan tíma og gefa þér svigrúm til að nostra við kjötið eða fiskinn - og spara gasið í leiðinni!



### KARTÖFLUSALAT

Ekki bara bragðgott, heldur líka í þægilegum umbúðum sem henta bæði á veisluborðið og í ferðlagið.



### HRÁSALAT

Sígilt og ferskt meðlæti sem gerir grillveisluna skemmtilegri, hvort sem er heima í stofu eða í sumarbústaðnum.



## Prif á grillinu eftir veturinn

**P**egar grillið er þrifið að vori eftir að hafa verið í geymslu yfir veturinn er ágætt að nota heitt vatn og uppþvottalög. Í sumum grillum má setja eldunargrindina í uppþvottavél. Hægt er að kaupa sérstaka bursta til að þrifa grindina og síðan þarf að skola hana vel. Best er að kynna sér leiðbeiningar frá framleiðendum sem jafnvel bjóða sérstaka grill-sápu.

Að utanverðu er hægt að spreya grillið með glerúða eða nota svamp og sápuvatn. Skolið alla sápu vel af og þurrkið með klút eða eldhúspappír. Neðri hluta grillsins, þar sem fitan sest, þarf að þrifa vel með heitu vatni. Þegar sápuþvotturinn er búinn er hægt að nota garðslönguna og spúla allt grillið. Þau grill sem eru með emaleraðri húð í lokinu verða mjög fin ef borið er bílabón á þau. Þá er auðvelt að halda þeim hreinum. Fyrir krómuð grill er krómhrensir (notaður á bíla) góð lausn. Ef grillið er byrjað að ryðga má nota stálull til að fjarlægja ryðið.

Best er að venja sig á að þrifa grillið eftir hverja notkun. Þá kemur maður að því hreinu og finu. Það er leiðinlegt að byrja á því að þrifa gamla fitu þegar safarík steikin bíður eldunar. Hreint og glansandi grill endist betur. Ef vel er hugsað um grillið getur það enst í áratugi.



## Góð grillsósa

**P**etta er mjög góð grillsósa sem bragðast sérstaklega vel með svínakjöti. Penslið kjötið með sósunni áður en það er grillað en gætið að því að það brenni ekki.

**4 msk. tómatsósa**  
**2 msk. hunang**  
**1 msk. rauðvinsedik**  
**1 msk. sinnep**

Blandið öllu vel saman. Það má bæta við salti og pipar eða grillkryddi.

Penslið kjötið með marineringunni fyrir steikingu og á meðan á henni stendur. Grillsósan eða marineringin hentar vel á svínakjöt og svínaríf.

## Grillgott með kókosbollum og karamellum

Hægt er að leika sér með ótal útfærslur þegar kemur að grilluðum eftirrétum. Þar blandast gjarnan saman grillaðir ávextir, einhvers konar súkkulaði og góður ís. Hér er uppskrift að gómsætum eftirrétti sem inniheldur m.a. kókosbollur, ávexti og Dumle-karamellur.

Uppskrift fyrir 4

**1 stór banani, skorinn í sneiðar**  
**2 stórar perur, afhýddar og skornar í bita**  
**100 g vinber**  
**2-3 kivi, skorin í bita**  
**1 poki Dumle-karamellur (120 g)**  
**4 kókosbollur**

Ávöxtunum er blandað saman og þeir settir í álbakka. Karamellurnar eru klipptar eða skornar niður í þrjá bita hver og þeim dreift yfir ávextina. Kókosbollurnar eru skornar í tvennt langsum og þeim raðað yfir ávextina þannig að hvíta kremið vísi upp. Grillað við lágan til meðalhita í um það bil 8-10 mínútur eða þar til karamellurnar eru bráðnaðar og hvíta kremið í kókosbollunum orðið stökkt. Borið fram strax með ís.

Heimild: eldhussögur.com



# — Fyrsta flokks — HUMAR

Humarinn frá Hornafirði er eftirsótt sælkeravara um víða veröld. Vinnslan á Höfn er sannkallað handverk sem byggir á áratuga reynslu heimamanna.

*Gleðilegt sumar*



## STÓR HUMAR

Askjan inniheldur sérvalda og heila humarhala í hæsta gæðaflokki sem hafa verið ómissandi á matseðli Íslendinga undanfarin ár.

nettó



SKINNEY PINGANES