

Valmista ruokasi 4K-grillillä



Reseptit, grilliasetukset, vinkit ja ideat

Sisällysluettelo

Ruoanlaitto puuhiilellä: Perusteet	3
Täydellistä ruoanlaittotaidetta puuhiilellä: Yleiskatsaus 4K-ominaisuuksiin.....	4
4K-grillin lämpötilan säätö	6
Grillin asetukset ja resepti nro #1: Low 'n' slow / Matalalla lämmöllä ja hitaasti	8
Grillin asetukset ja resepti nro #2: Low 'n' slow / Matalalla lämmöllä ja hitaasti – epäsuora grillaus.....	11
Grillin asetukset ja resepti nro #3: Kiertoilma.....	13
Grillin asetukset ja resepti nro #4: Suora grillaus	16
Grillin asetukset ja resepti nro #5: Voimakas ruskistus / pizza	18
RESEPTIT - koko valikoimalle.....	24

Ruoanlaitto puuhiilellä: Perusteet

Luonnonmukainen puuhiili vs. briketit

Puuhiiiltä saa eri kokoisina, eri muotoisina ja jopa eri aromeilla. Hiili polttoaineena jaetaan kahteen pääluokkaan: Puuhiili ja briketit. Muista, että puuhiili on yksi tärkeä grillauksen ainesosa: mitä parempi laatu sitä parempi maku.



Luonnonmukainen puuhiili



Brikitit

Luonnonmukainen puuhiili

Suosittellemme, että käytät omassa Everdure by Heston Blumenthal 4K-grillissäsi luonnonmukaista puuhiiltä. Puuhiilessä ei ole mitään keinotekoisia lisäaineita eikä kemikaaleja. Sen tuhkapitoisuus on matala ja mikä tärkeintä, se palaa kuumempänä. Luonnonmukaiset puuhiilet käsitellään uunissa, ja niiden annetaan kuivua ennen pakkaamista. Puuhiilipalojen koko voi vaihdella paljonkin. Lue lisää osoitteessa: everdurebyheston.fi.

Brikitit

Brikitit ovat suosittuja ja käteviä. Brikitit ovat yleensä tiynymäisiä, mutta tämä yhdenmukaisuus ei ole luonnollista. Brikitit ovat ihmisen valmistamaa, jalostettua polttoainetta, joka sisältää sidosaineita, täytemateriaalia ja kemikaaleja. Niissä on yleensä noin 20 % palamatonta materiaalia, ja niistä jää merkittävästi suurempi tuhkamäärä kuin luonnonmukaisesta puuhiilestä. Brikitit antavat tasaisen palamisajan, vaikkakin ne palavat paljon matalammassa lämpötilassa kuin puuhiili. Tällaista polttoainetta voidaan käyttää Everdure by Heston Blumenthal 4K-grillissä, mutta sytytys tapahtuu nopeammin ja saat yleensäkin paremman ruoanvalmistustuloksen luonnonmukaisella puuhiilellä.

Savustuslastut

Savustuslastut ovat loistavia maunvahvistajia. Tavallisimpia ovat mesquito, hikkori ja kirsikka. Älä laita savustuslastuja suoraan liekkeihin, vaan aseta ne palavien hiilien toiselle puolelle. Epäsuora lämpö kuumasta hiilestä saa lastut kytemään ja savuamaan, eivätkä ne syty palamaan. Mieto savu maustaa ruoan.

Sääolosuhteet

Koska 4K on tarvitsee tasaista palamista varten puhdasta happea, on aina syytä muistaa, että erilaiset sääolosuhteet voivat muuttaa radikaalisti kypsennysaikaa ja grillin lämpötilaa (esimerkiksi kylmällä, tuulisella ilmalla on suurempi vaikutus grilliin kuin kuumalla, tiynellä tai kostealla ilmalla). On odotettavissa, että eri päivinä saman ruoan valmistaminen voi kestää kauemmin tai vähemmän aikaa sääolosuhteiden mukaan.

Täydellistä ruoanlaittotaidetta puuhiilellä

Puuhiiligrillauksen hallinta voi olla haastavaa, siksi Everdure by Heston Blumenthalin 4K-grilliin on suunniteltu joukko innovatiivisia ominaisuuksia, jotka auttavat sinua navigoimaan koko puuhiiligrillausprosessin läpi.

Sytytys napin painalluksella

Fast Flame Ignition Systemin™ ansiosta sytytät puuhiilet helposti joka kerta vain täyttämällä ensin hiiliritilän suositeltavalla määrällä hiiliä (katso lisää kohdasta asetukset) ja painamalla sitten sytytyskytkintä (liekin kuvake ohjauspaneelissa).

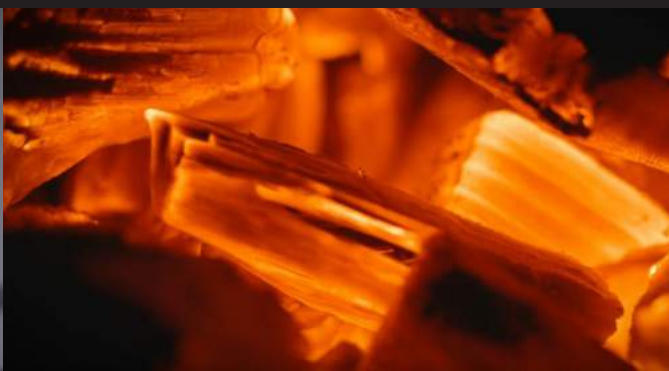


KÄTEVÄ VINKKI: sytytys

Sytytyskytkin on lapsiturvallinen. Pidä kytkintä pohjassa 4 sekuntia, kun haluat sytyttää. Jätä aina kansi auki ensimmäisiksi 10 - 15 minuutiksi. Se helpottaa sytytystä. Sulje sitten kansi ilma-aukot avoimina ja esilämmitä grilli haluamaasi lämpötilaan.

Ylläpidä lämpötilaa

Lämpötila alkaa tietysti jossain vaiheessa ruoanvalmistuksen aikana laskea. Hiilien tai savustuslastujen lisääminen käy helposti täyttöaukosta, joka sijaitsee grillin sivussa, etkä näin ollen menetä lämpöä, koska sinun ei tarvitse avata grillin kantta. Kierrä vain oikealta puolelta täyttöaukon suojuksia irti ja lisää hiilipihdeillä hiiliä, vähän kerrallaan.



KÄTEVÄ VINKKI: lisää hiiliä / savustuslastuja

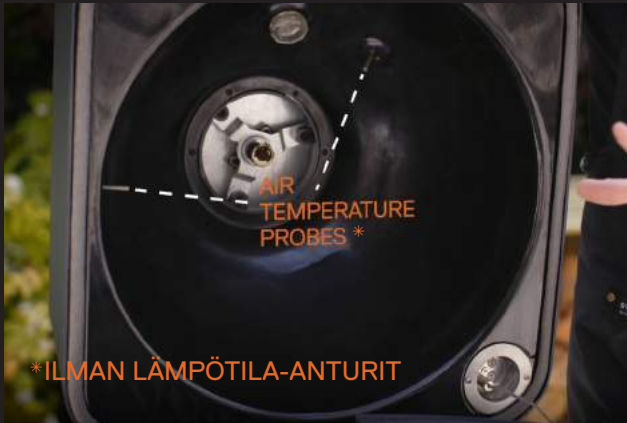
Mukana olevissa hiilipihdeissä on pitkin kahvaa merkkejä, jotka ohjaavat sinut laittamaan hiilet oikeaan paikkaan grillin sisään.

Valvo grillaustasi

Riippumatta siitä noudatatko nopeaa reseptiä tai yrität pidempään kestävästä ruoanvalmistuksesta, tieto lämpötilasta on välttämätön prosessin hallitsemiseksi. 4K-grillissäsi on integroituja lämpömittareita, joiden avulla mitat:

ILMAN/UUNIN lämpötila:
RUOAN sisälämpötila:
GRILLIN pintalämpötila:

2 kiinteää anturia 4K-grillin kuvussa, jotka mittaavat grillin sisälämpötilan. 4 irrotettavaa paistomittaria ilmaisevat, milloin ruokasi on valmista. Ritoläpidike, johon voit tarvittaessa kiinnittää paistomittarin mittaamaan grillin pintalämpötilan.



KÄTEVÄ VINKKI: **Valvo lämpötilaa**

Voit vaihdella uunin lämpötilan ja paistomittareiden lämpötilan näyttöä ohjauspaneelilla painamalla paistomittarin kuvaketta. Voit myös luoda yhteyden bluetooth-sovellukseen (Android & iOS ovat ladattavissa ilmaiseksi).

Lisätarvikkeet

4K-grilliisi kuuluvat tulee seuraavat lisätarvikkeet:

- Vesisäiliö: asetetaan grillin sisään tuomaan kosteutta.
- Pizzakivi: käytetään pizzan valmistukseen tai lämpölevynä / lämmöntasaajana.
- Pihdit grilliritilöiden käsittelyyn ruoanlaiton ja / tai puhdistuksen yhteydessä.



KÄTEVÄ VINKKI: **Pizzakivi**

Esilämmitä 4K aina ennen kuin laitat sinne pizzakiven. Jos käytät pizzakiveä lämpölevynä valmistaessasi matalalla lämmöllä hitaasti, se kannattaa peittää foliolla, joka helpottaa puhdistamista. (Älä peitä kiveä, kun paistat pizzaa.)

4K-grillin lämpötilan hallinta

Pidä yllä hiilien lämpötilaa

Kuten edellä mainittiin, brikkettien ja puuhiilen lämpö voivat olla erilaisia. Eri puulajeilla on erilainen tiheys ja kosteus, joten lämmöntuottokin on erilainen.

Alla oleva opas on vain ohjeellinen, ja suosittelemme aina, että tarkistat grillin ja lämpötilan vakauden kypsennyksen aikana, jotta lämpötila ei pääse laskemaan pitkäksi ajaksi.

ESILÄMMITÄ 4K

Katso tästä oppaasta, miten paljon hiiltä sinun pitäisi käyttää kuhunkin kypsennysmenetelmään.

Vaikka on suositeltavaa jättää grillin kansi sytyttämisen jälkeen 10 - 15 minuutiksi auki, kannen jatkuva avaaminen ja sulkeminen esilämmityksen aikana johtaa lämpöhukkaan.

Saat parhaan tuloksen, kun sytytysvaiheen jälkeen pidät kannen kiinni mutta ilma-aukot avoinna (katso suositus sivulta 7) niin kauan, että 4K saavuttaa halutun esilämmityksen lämpötilan. Lisää tarvittaessa grillin sivusta täyttöaukon kautta lisää hiiliä.

Kun grilli on esilämmitetty haluamaasi lämpötilaan, voit asettaa ruoan sisään ja aloittaa kypsennyksen.



MILLOIN MINUN PITÄÄ LISÄTÄ HIILIÄ?

OHJE:

Jos lämpötila **laskee vähitellen** (muutama aste noin 15 minuutin kuluessa), suosittelemme ylläpitämään lämpötilaa lisäämällä varovasti **1-2 hiilen** palaa täyttöaukon kautta.

Jos lämpötila **laskee nopeasti** (yli 10°C 15 minuutissa), suosittelemme lisäämään välittömästi täyttöaukon kautta **3-4 hiilen** palaa ja seuraamaan lämmön nousua.

Muista käyttää kuuman kestäviä grillauskintaita, kun lisäät grilliin hiiliä.

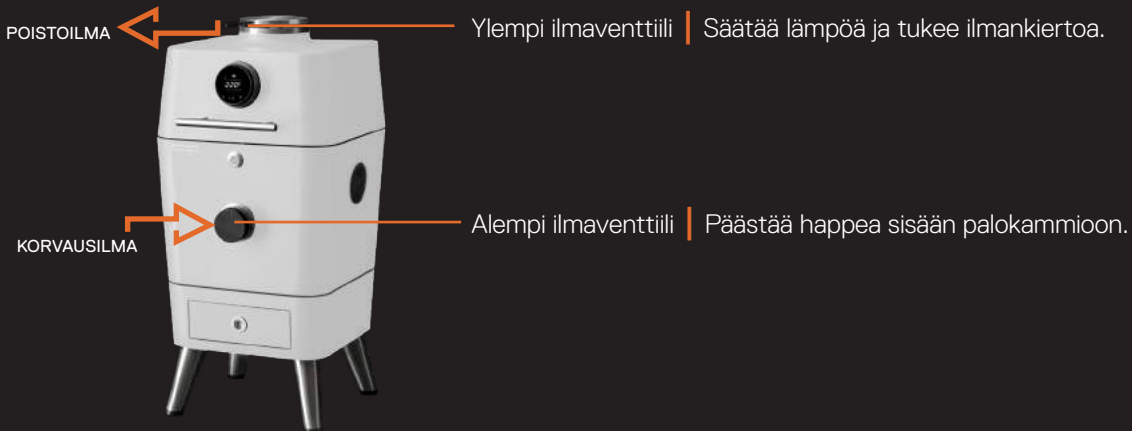
OTA HUOMIOON:

Ympäristön lämpötila ja sääolosuhteet vaikuttavat grillin kuumennukseen. Älä lisää grilliin liikaa polttoainetta, sillä seurauksena voi olla haluttua korkeampi lämpötila.

Lämpötilanhallinta 4K-grillillä

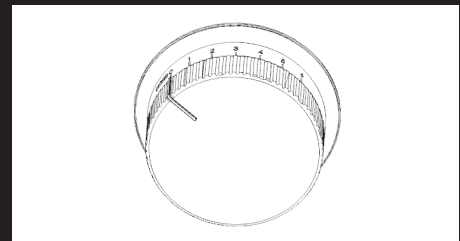
Säädettävät ilmaventtiilit:

Paitsi puuhiilen määrällä, 4K-grilliiä hallitaan myös säätämällä manuaalisesti sen kahta ilma-venttiiliä.



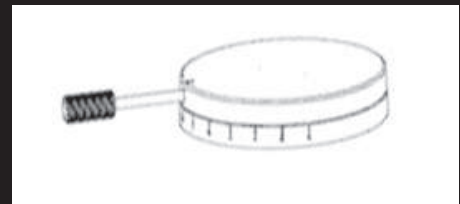
Alempi ilmaventtiili:

- Päästää happea sisään palokammioon.
- Happi virtaa vapaasti hiilten ympärillä ja tukee siten häiriintymätöntä palamista.
- **Korkeammalle asetettu aukko = enemmän ilmaa = enemmän lämpöä**



Ylempi ilmaventtiili:

- Käyttää hyväkseen kuumuutta ja auttaa ilmaa kiertämään grillin sisällä.
- Älä turhaan säädä enää ilmaventtiilin asentoa, kun haluamasi lämpötila on saavutettu.



Suosituksset ilmavirran hallintaan:

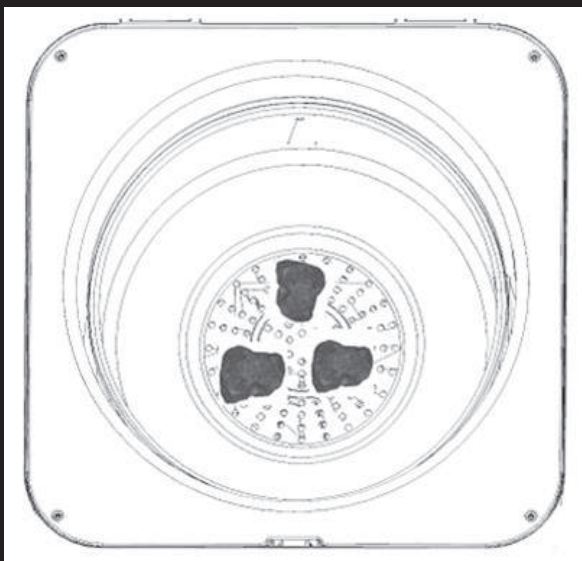
Ilmaventtiilin asento		Kypsennyslämpötila		Kypsennystapa
Alempi	Ylempi	°C	°F	
6	6	Sytytys		Kaikki (10-15 min.)
1-2	1-2	110-130°C	230-266°F	Low 'n' slow - Matalassa lämmössä hitaasti / savustus
2-3	2-3	140-180°C	284-356°F	Paistaminen / Kiertoilma
4-5	4-5	180-220°C	356-428°F	Suora grillaus / paahtaminen kovalla kuumuudella
6	2	320-350°C	608-662°F	Pizza / Voimakas ruskistus

- Suosittelemme asettamaan grillin avoimeen ympäristöön pois suorasta auringonvalosta.
- Ympäristöolosuhteet vaikuttavat voimakkaasti ruoanlaittoon. Ilmaventtiilien asennot on vain suosituksia ja ne voivat vaihdella ympäristön lämpötilan, tuuliolosuhteiden ja polttoaineen tyypin mukaan.
- Älä koskaan käytä 4K-grilliiä sisällä.

Grillin asetukset ja RESEPTI nro #1: Low 'n' slow / Matalalla lämmöllä ja hitaasti

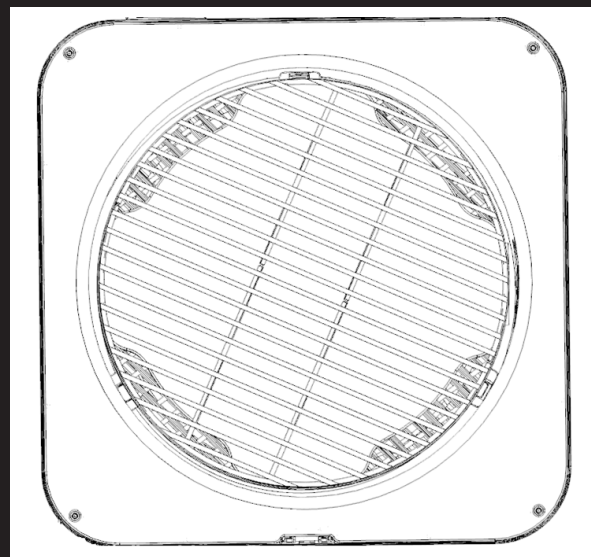
LÄMPÖTILA	110-130°C
KANSI	Sytytyksen jälkeen suljettu
YLEMPI ILMAVENTTIILI	1-2
ALEMPI ILMAVENTTIILI	1-2
HIILIMÄÄRÄ	Aloita 300 grammalla

Hiilet:



- Laita 300 grammaa hiiliritilälle (noin 3 hiilipalaa).
- Lisää tarvittava määrä hiiltä ruoanlaiton aikana täyttöaukon kautta.

Grillausalusta:



- 1. vaihe:** Aseta 2 valurautaritilää hiilikammion päälle.
- 2. vaihe:** Aseta pizzakivi / lämmöntasaaja suoraan valurautaritilöille.
- 3. vaihe:** Aseta 2 ruostumatonta teräsritilää pizzakiven / lämmöntasaajan päälle.

KÄTEVÄT VINKIT:

- “Less is more” - Vähemmän on enemmän, kun kyseessä on matalalla lämmöllä hitaasti tapahtuva kypsennys hiilellä. On paljon helpompaa lisätä puuhiiltä kuin poistaa kuumaa hiiltä.
- Muista antaa lämpötilan nousta haluttuun, ennen kuin laitat pizzakiven grilliin.
- Älä pese pizzakiveä astianpesukoneessa. Suosittelemme kovaa harjaa ja kuumaa vettä pizzakiven puhdistamiseen.

RESEPTI // LOW 'N' SLOW / MATALALLA LÄMMÖLLÄ HITAASTI -MENETELMÄ

TEXAN BBQ PULLED PORK / TEXASILAINEN BBQ-NYHTÖPORSANLAPA

6-8 hengelle

Texas BBQ-kastike

125 g savustettua raidallista pekonia, pieneksi leikattuna
160 g tomaattiketsuppia
140 g tomaattisosetta (pyree)
80 ml viskiä
50 ml Cabernet Sauvignon -viinietikkaa
30 ml valkoista tislattua etikkaa
4 tl Worcestershire-kastiketta
1 rkl siirappia
¼ tl chillijauhetta
¼ tl jauhettua kuminaa
1 rkl ruskeaa sokeria
½ tl suolaa
Mustapippuria myllystä

Porsaan lapaan

BBQ-kastike
2 kg luutonta porsaanlaparullaa
Vaahterasavustuslastuja

Tarjoiluun

Vihreä sofrito
Paahdettuja briossi burgerisämpylöitä
BBQ nyhtöpossua
Juuriselleri ja omenaremoulade

OHJE

Paista BBQ-kastiketta varten pekoninpalat matalalla / kohtalaisella lämmöllä, kunnes rasva sulaa. Lisää sitten loput ainesosat pienelle pannulle ja kypsennä niitä matalalla lämmöllä yli tunnin ajan. Varaa 200 g BBQ-kastiketta myöhempää käyttöä varten. Sekoita loppukastikkeeseen 250 ml vettä. Laita liha uuninkestävään vuokaan (joka mahtuu 4K-grilliin) ja peitä liha laimennetulla BBQ-kastikkeella. Esilämmitä 4K asettamalla 300 g puuhiiltä hiiliritilälle.

Paina Fast Flame Ignition -sytytyskytkintä ja anna hiilien palaa 10 minuuttia sytytysvaiheen jälkeen. Täytä vesisäiliö ja aseta molemmat valurautaritulat paikoilleen, niiden päälle pizzakivi ja päällimmäiseksi ruostumattomat teräsritilät.

Laita uuninkestävä vuoka grilliritilöille ja työnnä paistomittari lihan keskelle paksuimpaan osaan. Sulje kansi ja anna lihan paistua 5 tuntia. Pidä lämpötila 120 - 150 °C asteessa lisäämällä pieniä hiilen paloja noin 70 g kerrallaan.

Lisää kuumien hiilien päälle aina 30 - 45 minuutin välein ruokalusikallinen savustuslastuja. Kun lihan sisälämpö on 65 °C, peitä vuoka foliolla. Kun sisälämpötila on 95 °C, ota vuoka ulos grillistä ja anna sen jäähtyä.

Kun paisti on jäähtynyt tarpeeksi käsittelyä varten, poista ja hävitä lihasta kaikki kamara ja rasva. Nyhdä liha irtonaiseksi kahdella haarukalla. Lisää kaikki vuokaan valunut paistoneste ja valmiiksi tehty BBQ-kastike ja sekoita hyvin. Aseta sivuun odottamaan.

Selleri- ja omenaremoulade

300 g juuriselleriä
1 Granny Smith omena
35 ml kokojyväsinappia
1 tl kapriksia, huuhdeltuina, kuivaksi taputeltuina ja hienonnettuina
25 g cocktail-kurkkuja, hienonnettuina
1 sitruunan mehu
2 tl lehtipersiljaa
4 oksaa rakuunaa (poista varret)
150 g majoneesia
Suolaa ja mustaa pippuria myllystä

Vihreä sofrito

3 rkl oliiviöljyä
½ sipuli, kuorittuna ja hienoksi kuutioituna
3 valkosipulin kynttä, kuorittuna ja hienonnettuina
Veitsen kärjellinen savusuolaa
2 vihreää paprikaa, hienoksi kuutioituna
1 vihreä chili, hienonnettuna
1 tl Chardonnay-viinietikkaa
10 g korianterinlehtiä

Valmista välillä remoulade. Kuori selleri ja omena ja leikkaa ne mandoliiniraastimella ohuiksi viipaleiksi. Leikkaa sitten viipaleet kapeiksi nauhoiksi. Laita aineet kulhoon ja lisää sinappi, kaprikset, cocktail-kurkut ja sitruunamehu. Leikkaa yrtit hienoiksi ja sekoita ne kulhoon. Lisää seokseen majoneesi, suolaa ja pippuria. Aseta kulho syrjään.

Tee sofrito-kastike. Kuumenna oliiviöljy pienessä kasarissa. Anna valkosipulin, sipulin ja savusuolan hautua 5 minuuttia keskilämmöllä. Kun sipulit ovat pehmenneet, lisää vihreä paprika ja vihreä chili ja anna hautua vielä 8 minuuttia. Lisää etikka ja ota kasari liedeltä. Anna seoksen jäähtyä kokonaan ennen kuin pilkot korianterin ja sekoitat sen joukkoon. Mausta maun mukaan.

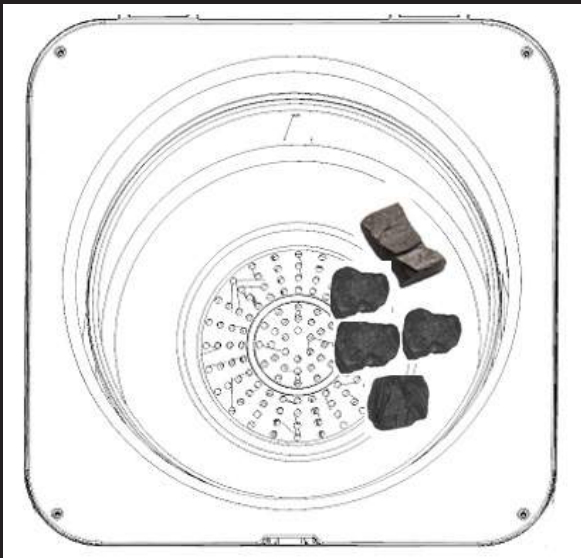
Valmista annos niin, että levität sofriton halkaistun ja paahdetun briossi-sämpylän pohjapuolikkaan päälle. Peitä tämä nyhtöorsaalla ja laita päälle remoulade. Laita briossin yläpuoli päälle ja annos on valmis tarjoitavaksi.



Grillin asetukset ja RESEPTI nro #2: Low 'n' slow / Matalalla lämmöllä ja hitaasti – epäsuora grillaus

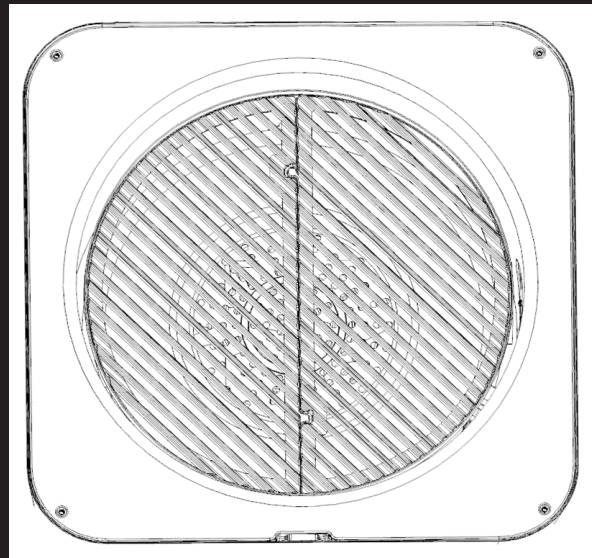
LÄMPÖTILA	90-130°C
KANSI	Sytytyksen jälkeen suljettu
YLEMPI ILMAVENTTIILI	1-2
ALEMPI ILMAVENTTIILI	1-2
HIILIMÄÄRÄ	300-500 g

Hiilet:



- Aseta 4 - 5 hiilipalaa hiiliritilälle.
- Siirrä sytytyksen jälkeen puuhiilet sille reunalle, joka on lähimpänä hiilen täyttöaukkoa (käytä mukana toimitettuja pihtejä).

Grillausalusta:



- 1. vaihe:** Aseta 2 valurautaritilää hiilikammion päälle.
- 2. vaihe:** Aseta 2 ruostumatonta terästä olevaa korokeritilää (valinnainen lisätarvike) valurautaritilöiden päälle.

KÄTEVÄT VINKIT:

- Pidä lämpötilaa yllä lisäämällä tarvittava määrä puuhiiltä polttoaineen täyttöaukon kautta.
- Aseta liha niin, ettei puuhiili ole suoraan sen alapuolella. Epäsuorassa grillauksessa lämpö nousee ja tunkeutuu lihaan hitaasti.
- Jotta kypsennyslämpötilan tarkkuutta voitaisiin parantaa, suosittelemme paistomittaria (P1-asennossa) grillin lämpötilan lukemiseen.
- Estä lihan kuivuminen kypsennyksen aikana täyttämällä vesisäiliö ja sijoittamalla se grilliin ennen kypsennystä.

RESEPTI // EPÄSUORA GRILLAUS

MESQUITE BBQ BEEF BRISKET / NAUDAN ETURINTA

Suolaliuos

80 g suolaa
Noin 1 kg eturintaa
1 litra vettä

Rub / Mausteseos

5 tl paprikaa (ei savupaprikaa)
1 ½ tl mustapippuria myllystä
½ tl valkosipulijauhetta
1 rkl sipulijauhetta
1 tl kuivattua oreganoa
2 tl jauhettua kuminaa
1 tl korianteria

Brisket / Eturinnan valmistukseen

Suolattu eturinta
5 tl mausteseosta
Mesquite-savustuslastuja
200 ml seljankukkaetikkaa
(sumuttimessa tai suihkepullossa)



* Kuvassa näkyvä korotusritilä on valinnainen lisätarvike.

OHJE

Kiehauta suolaliuosta varten 1 litra vettä. Ota sitten vesi liedeltä ja vatkaa suola veteen, kunnes se liukenee kokonaan. Anna veden jäähtyä viileäksi. Laita liha liuokseen, peitä ja aseta kylmään 24 tunniksi. Sekoita kaikki mausteseosaineet pienessä astiassa. Laita astia sivuun odottamaan. Kuumenna grilli ennen paistamista 300 g puuhiiliä. Täytä vesisäiliö ja laita se grilliin paikalleen.

Sytytä puuhiilet ja aseta ne syttymisen jälkeen grillin toiselle puolelle mukana tulevilla pihdeillä. Aseta toinen valurautarituloista samalle puolelle kuin millä kuuma hiili on. Aseta korotusritilä tai toinen ruostumaton teräsritilä kylmemmälle puolelle.

Ota liha suolaliuoksesta ja taputtele se kuivaksi. Hiero lihaan joka puolelle mausteseosta ja työnnä paistomittari lihan keskelle paksuimpaan kohtaan. Aseta liha korotusritilälle tai ruostumattomalle teräsritilälle grilliin. Laita 1 rkl mesquite-savustuslastuja kuumille hiilille ja suihkuta lihaa etikalla.

Sulje kansi. Lisää edelleen mesquite-savustuslastuja ja suihkuta lihalle etikkaa 30-45 minuutin välein. Pidä lämpötila 90-110 °C asteessa ja täytä hiiliä tarpeen mukaan grillin sivun täyttöaukosta.

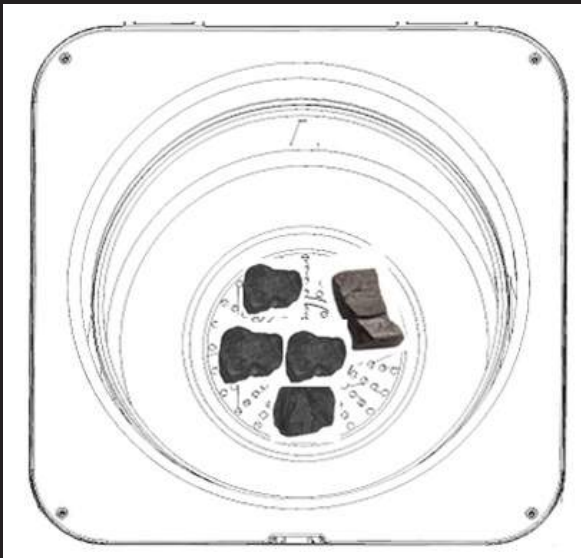
Noin neljän tunnin kuluttua lihan ulkopinnalle olisi pitänyt muodostua kuori ja lihan sisälämpötilan saavuttaa 65 °C. Suihkuta lopuksi liha vielä kerran hyvin etikalla ja peitä se foliolla. Anna lihan paistua vielä 2 tuntia tai kunnes sisälämpötila saavuttaa 75 °C.

Ota liha grillistä ja anna sen jäähtyä 1 tunti ennen tarjoilua.

Grillin asetukset ja RESEPTI nro #3: Kiertoilma

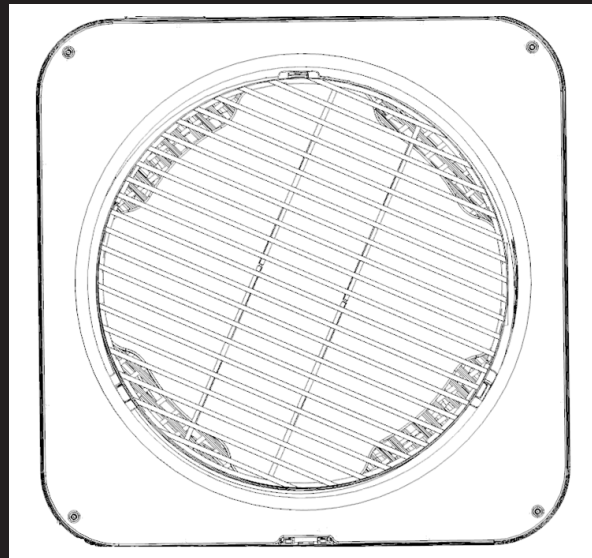
LÄMPÖTILA	180-220°C
KANSI	Sytytyksen jälkeen suljettu
YLEMPI ILMAVENTTIILI	4-5
ALEMPI ILMAVENTTIILI	4-5
HIILIMÄÄRÄ	500 g

Hiilet:



- Aseta hiiliritilälle noin 500 g (4-5 palaa) puuhiiltä.
- Lisää hiiliä tarpeen mukaan grillin sivulla olevan täyttöaukon kautta.

Grillausalusta:



- 1. vaihe:** Aseta 2 valurautaritilää hiilikammion päälle.
- 2. vaihe:** Laita pizzakivi / lämmöntasaaja suoraan valurautaritilöille.
- 3. vaihe:** Aseta 2 ruostumatonta teräsritilää pizzakiven / lämmöntasaajan päälle.

KÄTEVÄT VINKIT:

- Miksi pizzakiveä käytetään? Se toimii lämmön tasaajana ja estää lihan, linnunlihan tai kalan alapuolta paistumasta liikaa. Pizzakiven imemä suora lämpö säteilee lämmön hellävaraisemmin grilliin sisään.
- Puhdistuksen helpottamiseksi pizzakivi kannattaa kääriä folioon.
- Muista antaa lämmön nousta haluttuun lämpötilaan ennen pizzakiven laittamista sisään grilliin.
- Jotta kypsennyslämpötilan tarkkuutta voitaisiin parantaa, suosittelemme grillin lämpötilan lukemiseen paistomittaria (P1-asennossa).
- Estä lihan kuivuminen kypsennyksen aikana täyttämällä vesisäiliö ja sijoittamalla se grilliin ennen kypsennystä.

RESEPTI // KIERTOILMA

KLASSINEN KOHOKAS

6 hengelle

Crème patisserie - leivonnaiskerma

60 ml täysmaitoa

4 tl kuohukermaa

1 vaniljatanko

4 tl jauhoja

8 g hienoa sokeria

½ tl maissijauhoja

1 muna (keskikokoinen)

1 munankeltuainen (keskikokoinen)

Vuokien voiteluun

Suolatonta voita, pehmentyneenä

Hienoa sokeria

Kohokkaaseen

6 munan valkuaisista

70 g hienoa sokeria

Leivonnaiskerma

Tarjoiluun jäätelöä tai kermavanukasta

OHJE

Kaada leivonnaiskermaa varten maito ja kerma pieneen kasariin. Halkaise vaniljatanko ja raavi siemenet ulos. Lisää vaniljansiemenet ja tangon puolikkaat maitoon. Anna maitoseoksen hautua pienellä lämmöllä. Sekoita sillä välin vehnäjauhot, sokeri ja maissijauho kulhossa.

Vatkaa toisessa kulhossa kevyesti munankeltuainen ja kokonainen muna yhteen. Kaada puolet munaseoksesta jauhoseokseen ja sekoita ne pehmeäksi seokseksi. Lisää nyt loput munaseoksesta ja vatkaa, kunnes seos on paakuton. Siivilöi lämmin maitoseos munaseokseen koko ajan vatkatellen.

Kaada koko seos takaisin kasariin ja keitä hiljaisella tulella 4-5 minuuttia niin, että vehnä ja maissijauhot kypsyvät. Sekoita jatkuvasti, ettei seos tartu pohjaan.

Kun seos sakenee, kaada se kulhoon ja peitä talouskelmulla, jotta päälle ei muodostu kalvoa. Jätä seos jäähtymään.

Voitele 6 uuninkestävää kohokasvuokaa (annosvuokaa) sisältä ja reunoilta pehmeällä voilla käyttäen pullasutia pystyvedoin. Käytä kaksi ruokalusikallista hienoa sokeria annosvuokan jauhotukseen. Kääntelevuokaa, kunnes sokeri on peittänyt vuokan tasaisesti. Kaada ylimääräinen sokeri pois vuokaasta ja tee samoin kaikille annosvuokille. Säilytä valmiiksi käsitellyt vuoka kylmässä, ettei voi sula.

Esilämmitä 4K-grilli laittamalla 500 g puuhiiltä grilliritilälle ja paina Fast Flame -sytytyskytkintä. Kun grillin kansi on ollut auki 10 minuuttia, laita pizzakivi valurautaritoille ja sulje kansi. Anna alemman ilmaventtiilin olla auki ja ylemmän asennossa 3. Valmista kohokas sillä aikaa kun grilli kuumenee.

Vatkaa munanvalkuaiset sähkövatkaimella. Kun valkuaiset ovat ilmavia ja valkoisia (noin 3 minuutin kuluttua), vatkaa sokeria vähän kerrallaan lisäämällä niin, että seoksesta tulee kiiltävä ja jäykkä massa.

Vatkaa yksi kolmasosa valkuaismassasta valmiiseen leivonnaiskermaan, kunnes seos on tasainen. Kääntelevuokaa sitten varovasti loput valkuaisvaahdosta kahdessa erässä leivonnaiskermaan.

Jaa seos 6 annosvuokaasi. Täytä vuokat vähän reunojen yli.

Tasoita pinta lastalla. Pyyhi (puhtailla) peukaloilla annosvuokien reunat varmistaaksesi, että ne kohoavat tasaisesti. Ennen kuin laitat kohokkaan grilliin, tarkista lämpötila, jonka pitäisi olla vain noin 180 °C. Toimi nopeasti, kun avaat grillin kannen ja asetat annosvuoat pizzakiville. Sulje kansi ja paista 12 minuuttia.

Grillin sisälämpötilan tulisi nousta 200 °C asteeseen, joka karamellisoi kevyesti kohokkaan pinnan.

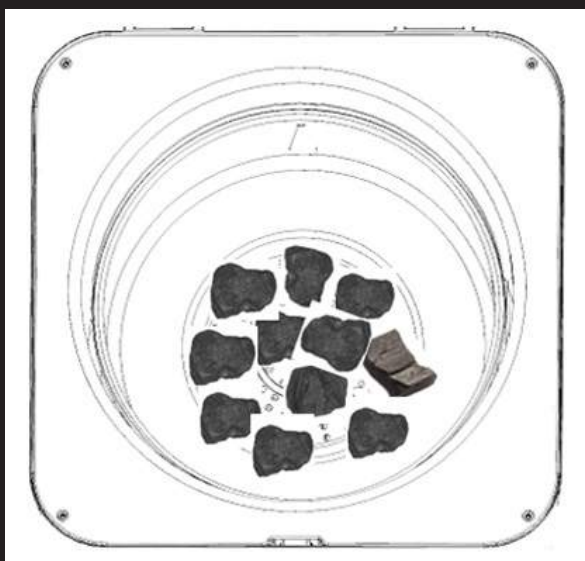
Poista vuoat varovasti grillistä ja nauti kohokkaasi jäätelön tai vanukkaan kanssa.



Grillin asetukset ja RESEPTI nro #4: Suora grillaus

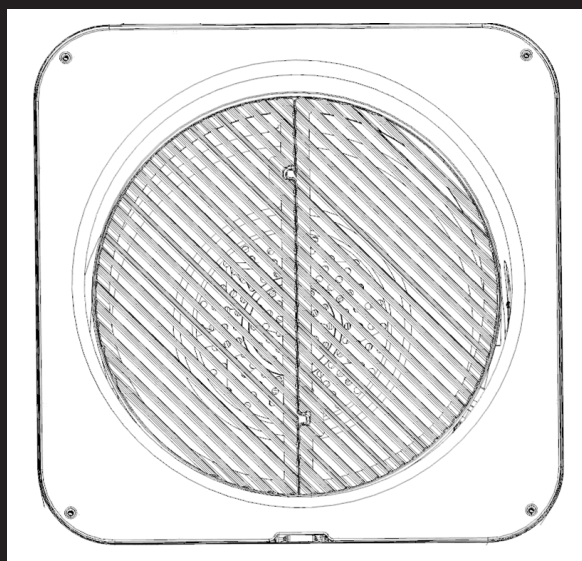
LÄMPÖTILA	250-320°C
KANSI	Auki tai kiinni
YLEMPI ILMAVENTTIILI	6
ALEMPI ILMAVENTTIILI	6
HIILIMÄÄRÄ	1 kg

Hiilet:



- Laita hiiliritilälle noin 1 kg puuhiiltä (10-12 palaa).
- Lisää tarvittava määrä hiiliä kypsennyksen aikana grillin sivulla olevan täyttöaukon kautta.

Grillausalusta:



- 1. vaihe** Aseta 2 valurautaritilää hiilikammion päälle.
- 2. vaihe** Aseta paistomittari (P1) valurautaritilälle.
- 3. vaihe** Sulje kansi 10-15 minuutin kuluttua esilämmittääksesi ritilät niin lähelle 300 °C astetta kuin mahdollista.

KÄTEVÄT VINKIT:

- Voit halutessasi laittaa ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät valurautaritilöiden päälle paistoalueen koon lisäämiseksi. Lisäämällä rst-ritilän saat samalla lämpimänäpito-paikan ruoalle, joka tarvitsee kypsennystä hieman heikommassa lämmössä.
- Suosittelemme, että käytät paistomittaria (P1), jolla pidät silmällä ruoan pintaa.
- Pihvit on grillattava huoneenlämpöisinä ja ritilät on öljyttävä.
- On aina suositeltavaa käyttää kuumankestäviä grillikintaita, kun kypsennät ruokaa kuumilla hiillillä.

RESEPTI // SUORA / AVOIN GRILLAUS

PORTERHOUSE STEAK / GRILLATUT HÄRÄNKYLJYKSET

2 hengelle

2 x häränkyljystä
Viinirypäleensiemenöljyä
Suolaa

OHJE

Esilämmitä grilli asettamalla 1 kg puuhiiltä hiiliritilälle pyramidiksi. Paina Fast Flame -sytytyskytkintä ja pidä kantta auki 10-15 minuuttia.

Aseta valurautaritilät kuumille hiilille. Käytä niihin kuuluvia pihtejä ja kiinnitä paistomittari (P1) ritilään käyttämällä varraspidikettä.

Sulje kansi ja jatka 4K-grillin esilämmitystä, ja varmista, että ritilöiden lämpötila on lähellä 300 °C astetta, ennen kuin aloitat lihan grillauksen. Ota pihvit pois jääkaapista 30 minuuttia ennen kypsennystä. Lisää vähän viinirypäleensiemenöljyä ja mausta suolalla.

Aseta toinen lihamittari paksuimman pihvin keskelle ja aloita pihvien ruskistaminen kuumien hiilien päällä. Käännä pihvejä 20 sekunnin välein. Sulje kansi hetkeksi muutamaksi minuutiksi, jos tarvitset paistamiseen lisälämpöä. Kun haluat medium rare -kypsennetyn kyljyksen, ota se pois grillistä, kun lihan lämpötila nousee 46 °C asteeseen ja aseta se sivuun alustalle asetetulle jäähdytysritilälle.

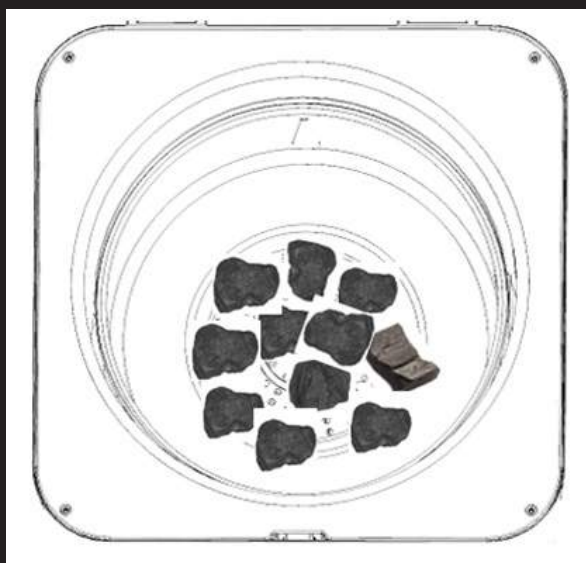
Anna lihan vetäytyä, kunnes sen sisälämpötila on noin 52 °C.



Grillin asetukset ja RESEPTI nro #5: Voimakas ruskistus / Pizza

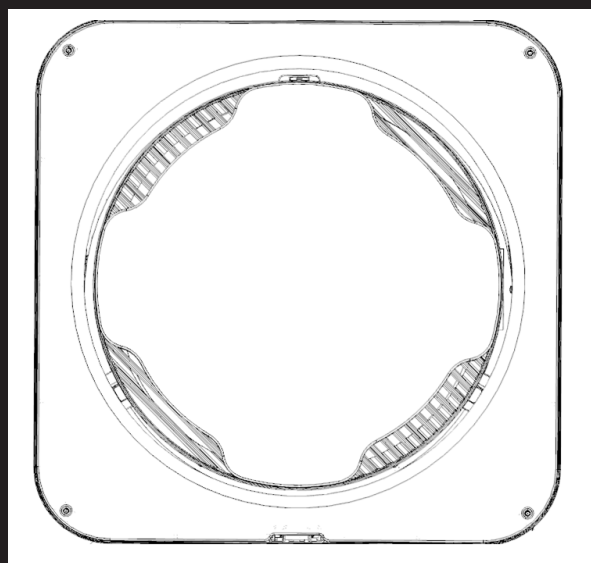
LÄMPÖTILA	320-350°C
KANSI	Kiinni
YLEMPI ILMAVENTTIILI	6
ALEMPI ILMAVENTTIILI	6
HIILIMÄÄRÄ	1 kg

Hiilet:



- Laita hiiliritilälle noin 1 kg hiiliä (10-12 palaa).
- Lisää tarvittava määrä hiiliä kypsennyksen aikana grillin sivulla olevan täyttöaukon kautta.

Grillausalusta:



- 1. vaihe:** Aseta 2 valurautaritilää hiilikammion päälle.
- 2. vaihe:** Aseta 2 ruostumatonta teräsritilää valurautaritilöiden päälle.
- 3. vaihe:** Aseta pizzakivi rst-ritilöille, **SITTEEN KUN** grilli on esilämmitetty 280-300 °C asteeseen.

KÄTEVÄT VINKIT:

- Älä täytä hiilikammiota liian täyteen.
- Älä päästä grillin lämpötilaa yli 420 °C enimmäislämpötilan, koska se pilaa ruoan ja voi aiheuttaa tuotevaurioita.
- Käytä aina kuumankestäviä grillikintaita, kun grilli on käytössä.
- Jos pizzakivi on laitettu grilliin liian aikaisin, se estää lämpötilaa nousemasta, mikä johtaa pitkään kypsennysaikaan. Noudata seuraavalla sivulla olevia ohjeita siitä, milloin pizzakivi laitetaan sisään grilliin.

RESEPTI // PAISTAMINEN KOVASSA KUUMUUDESSA / PIZZAN PAISTAMINEN

4K PIZZA

(taikina 5 pizzaan)

Esinostettuun taikinaan (osa 1)

150 g hienoja (00) vehnäjauhoja
85 ml kylmää vettä
¼ tl mallasuutetta
3,5 g kuivahiivaa (puoli pussia)
½ tl suolaa

Taikinan valmistamiseen (osa 2)

350 g hienoja (00) vehnäjauhoja
½ tl mallasuutetta
195 ml kylmää vettä
7 g kuivahiivaa (pussillinen)
1 tl suolaa

OHJE

Esinostettu taikina (osa 1)

Tee esinostettu taikina yleiskoneella. Kaada jauhot kulhoon, ja sekoita taikinakoukulla pienellä nopeudella. Sekoita pienessä kulhossa mallasuute 85 millilitraan kylmää vettä. Kaada hyvin sekoitettu neste jauhokulhoon.

Sekoita seosta 3 minuuttia, pysäytä ja peitä kulho tuorekelmulla, jätä kulho huoneenlämpöön 1 tunniksi.

Aseta kulho takaisin yleiskoneeseen ja lisää kuivahiiva ja suola. Sekoita keskinopeudella 7 min. Siirrä taikina puhtaaseen kulhoon ja peitä se tuorekelmulla. Laita taikina jääkaappiin ja anna sen nousta 12 tuntia.

Esinostettu taikina (osa 2)

Tee taikina valmiiksi kaatamalla jauhot yleiskoneen kulhoon, jossa on taikinakoukku.

Sekoita mallasuute pienessä kulhossa 195 millilitraan kylmää vettä, kaada tämä hyvin sekoitettuna jauhokulhoon. Sekoita 4 minuuttia, pysäytä ja peitä kulho tuorekelmulla ja anna sen seistä huoneenlämmössä tunnin.

Lisää seokseen kuivahiiva ja suola. Sekoita keskinopeudella 4 minuuttia. Lisää esinostettu taikina ja sekoita vielä 4 minuuttia samalla nopeudella.

Ota taikina kulhosta ja jaa se kahdeksi palloksi. Laita pallot öljytyllä tuorekelmulla peitetyle pellille. Pallojen välille pitää jäädä vähintään 8 cm. Asettele suuri öljytty tuorekelmun pala taikinan päälle ja jätä kohoamaan lämpimään paikkaan 2 tunniksi. Taikina nousee kaksinkertaiseksi ja se näyttää kostealta, vaalealta ja ilmavalta. Laita se sivuun myöhempää käyttöä varten.

Paistaminen

Kun olet valmis, esilämmitä uuni laittamalla 1 kg puuhiiliä hiiliritilälle.

Paina Fast Flame -sytytyskytkintä ja pidä kantta auki ensimmäiset 10 minuuttia helpottaaksesi syttymistä. Sulje kansi 10 minuutin kuluttua ja avaa sekä ylempi että alempi ilmaventtiili kokonaan. Esilämmitä grilliä 280 - 300 °C asteiseksi.

Kun tämä lämpötila on saavutettu, levitä ensin sytytetyt puuhiilet tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle ja lataa lisää puuhiiliä niin, että pohja peittyy tasaisesti yhdellä kerroksella. Käytä tähän mukana toimitettuja hiilipihtejä ja kuumen kestäviä grillikintaita.

Aseta grilliin valurautaritulat ja niiden päälle rst-korotusritilät ja päällimmäiseksi pizzakivi. Laita lihamittari P1-asennossa pizzakiven päälle kiven pintalämpötilan mittaamista varten.

Sulje kansi ja odota, että pizzakivellä oleva mittari näyttää 320-350 °C. Vaihda näyttöön grillin sisälämpötila painamalla 4K-grillin lämpötilakuvaketta.

Kun taikina on levännyt ja jaettu annoksiin, sirottele hieman jauhoja puhtaalle pöydälle pizzojen muotoilua varten. Työnnä taikinaa sormenpäilläsi sen sijaan, että käyttäisit kaulinta. Näin saat ilmavamman pohjan.

Painele ja käänteile kunnes taikinaan alkaa muodostua reunaa. Painele sitten kämmenelläsi varovasti alas ja venytä taikinaa toiseen suuntaan. Jatka, kunnes pohja on paksuudeltaan tasaisesti noin 0,5 cm. Ripottele kevyesti vähän semolinaa pizzalapioon ja aseta taikina lapiolle (näin taikina irtoaa helpommin).

Levitä pizzapohjalle ensin 2 rkl tomaattisoseetta pyörivin liikkein ja sitten valitsemasi täytteet tasaisesti. Kun pizzakiven lämpötila on 320-350 °C, työnnä pizza grilliin kivelle ja sulje grillin kansi.

Tarkista 3 minuutin kuluttua, onko pizza valmis ja juusto sulanut. Sulje kansi ja paista pizzaa vielä hetken, jos se on tarpeen. Pohjan pitää olla vähän kohonnut ja tomaattisoseen kuplia.

Jos haluat paistaa useampia pizzoja, varmista ensin, että pizzakivi on lämmitetty riittävän kuumaksi grillin kansi suljettuna, ennen kuin paistat seuraavan.



**KAIPAATKO INSPIRAATIOTA?
HALUATKO HAASTETTA TAI KOKEILLA
JOTAIN UUTTA.**

**SEURAAVILLA SIVUILLA ON RESEPTJÄ SUORAGRILLAUKSEEN
(KOKO VALIKOIMALLE) JA VARRASGRILLAUKSEEN
(HUB & FUSION)**



everdure
by heston blumenthal



RESEPTI // SUORAGRILLAUS

HESTONS CHEESEBURGER / HESTONIN JUUSTOHAMPURILAINEN

Määrä: 4 annosta

50 g tomaattiketsuppia
75 g kevytmajoneesia
2 tl sinappia (French's Classic Yellow)
4 jauhelihapihviä
1 rkl oliiviöljyä
4 viipaletta juustoa
4 suolakurkkua, halkaistuna pitkittäin
4 burgerisämpylää
4 tomaattia viipaleina
1 pieni sipuli, ohuina viipaleina
2 pientä sydänsalaattia, lehdet irrotettuna

OHJE

Kaada ketsuppi, majoneesi ja sinappi kulhoon ja sekoita ne huolellisesti kastikkeeksi. Aseta kulho syrjään. Lisää vähän öljyä jokaiselle pihville ja laita ne grilliin. Käännä 15-20 sekunnin välein, kunnes ne ovat kypsiä.

Kun käännät pihvit viimeisen kerran, laita päälle viipale juustoa, ja anna juuston sulaa noin 15 sekuntia. Aseta burgerisämpylät ritilälle, jonka alla on tarjotin. Anna niiden lämmetä hetken.

Laita suolakurkut (leikattu puoli alaspäin) grilliin noin 90 sekunnin ajaksi tai kunnes ne ovat hyvin grillattuja.

Laita jauhelihapihvit juustoineen burgerisämpylän alemmalle puolikkaalle. Lisää tomaattiviipaleet ja sipuli, sitten sydänsalaatin lehtiä, kaksi suolakurkunpuolikasta ja vähän kastiketta. Laita lopuksi sämpylän toinen puoli kanneksi.



RESEPTI // SUORAGRILLAUS

HUIPPUHYVÄ HODARI RAPEIDEN OHUIDEN RANSKALAISTEN KANSSA

Määrä: 4 annosta

Kimchiin:

1 kiinankaali
30 g hienoa suolaa
1 valkosipulin kynsi, kuorittuna
ja hienoksi leikattuna
10 g inkivääriä, kuorittuna ja
hienoksi leikattuna
1 punainen chili
50 g kevätsipulia, viipaleina
40 g korealaista chillijauhetta
¼ tl kalakastiketta
40 g hunajaa

OHJE

Tee kimchi: jaa kaali neljään osaan ja hankaa suolaa jokaisen lehden väliin. Aseta kulhoon jääkaappiin pariksi tunniksi, kunnes lehdet alkavat vähän roikkua - lehtien pitää taipua katkeamatta. Sekoita hienonnettu inkivääri ja valkosipuli viipaloidun chilin ja kevätsipulin kanssa ja lisää kalakastike, hunaja ja chillijauhe. Huuhtelee kaali varovasti kylmällä vedellä ja hiero kaikki kaalin lehdet chili-seokseen. Aseta jokainen lehti varovasti astiaan ja peitä se talouskelmulla. Anna kaalin käydä huoneenlämmössä 1 viikon ajan. Voit säilyttää sitä enintään yhden kuukauden. Kun kaali on käynyt, se leikataan ohuiksi nauhoiksi ja sekoitetaan japanilaisen (Kewpie) majoneesin kanssa.

Kun valmistat ranskalaiset, pese ensin perunat ja raasta ne 2 mm leveiksi suikaleiksi mandoliiniraudalla käyttäen julienne-terää. Kuumenna öljy 140 °C asteeseen ja paista ranskalaiset kullannruskeiksi ja rapeiksi. Nosta perunat pois ja anna niiden valua ritalällä ja mausta suolalla.

Leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi. Sirota maissijauholla sipuleihin ohut kuorrutus. Kuumenna öljy 160 °C asteeseen ja paista sipulit rapeiksi. Ota sipulit pannulta ja aseta ne talouspaperille valumaan. Aseta sivuun.

Kuumenna grilli ja grilla hotdog-nakit, kunnes ne ovat valmiita. Siirrä ne grillissä viileämpään paikkaan. Paahda sämpylät kevyesti grillissä. Laita vähän kimchi-majoneesia sämpylän pohjalle ja sen päälle hodarinakki. Laita hodarisi päälle vielä lisää majoneesia, rapeat sipulit ja ranskalaiset.

Kimchi-majoneesiin

100 g kimchiä
25 g japanilaista (Kewpie) majoneesia

Rapeisiin, ohuisiin ranskalaisiin

1 peruna
Öljyä (paistamiseen)
Veitsenkärjellinen hienoa suolaa

Rapeisiin salottisipuleihin

100 g salottisipulia
2 rkl maissijauhoa
Öljyä (paistamiseen)

Hodarisi kokoamiseen

4 grillattua hotdog-nakia
(kuumaa, tulista)
4 hotdog-sämpylää
30 g kimchi-majoneesia
jokaiseen hodariin
15 g rapeita ranskalaisia
jokaiseen hodariin
5 g rapeaa sipulia jokaiseen hodariin



RESEPTI // SUORAGRILLAUS - VARRAS (HUB & FUSION)

CHICKEN SOUVLAKI / KANA-SOUVLAKI

Määrä: 12 annosta

Litteään leipään (12 kpl)

3 g kuivahiivaa
450 vehnä jauhoja (runsasigluteiininen)
150 g jogurttia
1 suuri kananmuna
150 g täysmaitoa
10 g suolaa

Lopuksi

Valmiiksi paistettu liha, kuutioina
Litteä leipä - katso resepti
60 g yrttitahnaa
Marinoitua kaalia
valkosipulimajoneesia
Sriracha-kastiketta, tarjoiluun
Lime, leikattu puoliksi
suolaa

Broilerinkoipien marinointiin

2 kg broilerin koipia, luuttomia
ja nahattomia
30 g basilikaa
1 rkl persiljaa
1 rkl minttua
2 limeä, vain kuori raastettuna
160 g oliiviöljyä
2 valkosipulin kynttä, kuorittuna
suolaa
mustapippuria myllystä

Valkosipulimajoneesiin

3 valkosipulinkynttä, kuorimatta
1 tl viinirypäleen siemenöljyä
2 tl Hellmannin majoneesia
suolaa

Marinoituun kaaliin

120 g punakaalia, ohuiksi
nauhoiksi leikattuna
20 g sokeria
60 g vaaleaa etikkaa
suolaa

OHJE

Litteä leipä (12 kpl)

Sekoita kuivahiiva ruokalusikalliseen haaleaa vettä ja anna seistä 5 minuuttia. Sekoita jauhot, jogurtti, muna, liuennut hiiva ja maito kulhoon ja sekoita niitä yleiskoneessa taikinakoukulla 3 minuutin ajan pienellä nopeudella, kunnes taikina on tasainen. Anna taikinan levätä 10 minuuttia ja lisää sitten suola. Sekoita taikinaa vielä 5 minuuttia keskinopeudella, kunnes taikina on sileä.

Jaa taikina 12 samankokoiseksi palloksi ja laita ne öljytylle ritilälle. Peitä ritilä öljytyllä talouskelmulla ja anna taikinan nousta 2,5 tuntia lämpimässä paikassa (24 - 25 °C), kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi.

Esilämmitä sillä välin grilli ja käytä pizzakiveä. Yritä saavuttaa 300 °C:n lämpötila.

Pyöritä öljytyin käsin taikinapallot aivan pyöreiksi ja noin 1 cm paksuiksi. Aseta ne pizzakivelle ja kypsennä 3 - 5 minuuttia. Käännä leivät ja paista toiselta puolelta vielä minuutin verran.

Marinoitu broilerinkoipi

Jaa broilerin koivet puoliksi ja leikkaa ne kuutioiksi. Aseta ne kulhoon odottamaan.

Sekoita yrtit, limen raastettu kuori ja oliiviöljy tahnaksi. Laita 60 g yrttitahnasta odottamaan tarjoilua. Murskaa valkosipulinkyntset veitsen lappeella ja sekoita ne yrttitahnann loppuun.

Lisää marinadi broileriin ja laita kulho jääkaappiin vähintään 12 tunniksi. Älä heitä limejä pois, kun kuori on raastettu. Leikkaa ne puoliksi ja säästä.

Lämmitä Hub- tai Fusion-grillisi. Aseta varras Cliplock-haarukkaan ja työnnä yksi limen puolikas (ilman kuorta) vartaaseen. Mausta marinoitu broilerinliha suolalla ja pippurilla ja lisää yksi lihanpala kerrallaan vartaaseen. Katso, että liha on mahdollisimman tasaisesti vartaassa niin, että saat tasaisen paistopinnan joka puolelle. Käytä Cliplock-haarukoita sulkemaan varras, kun kaikki liha työnnetty siihen.

Kun hiilet ovat valmiita, aseta varras kohtaan 2 ja aloita pyöritys. Seuraa lämpöä - ja lisää tarvittaessa hiiliä. On tärkeää säilyttää noin 100 °C asteen pintalämpötila. Kun lihan sisälämpötila on 65 °C, siirrä varras asentoon 1, jotta liha ruskistuu.

Ota varras grillistä ja anna lihan levätä 10 minuuttia. Säystä kypsennetty limen puolikas kastiketta varten.

Valkosipulimajoneesia varten laita viinirypäleiden siemenöljy ja valkosipulit alumiinifoliopalaan. Kääri folio tiiviisti valkosipulin ympärille ja aseta paketti grillissä kulmaan, jonka lämpötila on matala (alle 140 °C).

Kypsytä valkosipulit pehmeäksi ja kullanuskeiksi. Ota ne sitten grillistä ja purista kypsennetty valkosipuli kuorestaan kulhoon. Lisää majoneesi ja sekoita hyvin. Mausta majoneesi ja aseta se sivuun.

Sekoita etikkaa ja sokeria pienessä kattilassa marinoitua kaalia varten. Kuumenna, kunnes sokeri on täysin liennut. Anna jäähtyä ja lisää sitten kaali. Anna kaalin seistä seoksessa vähintään 2 tuntia. Mausta maun mukaan.

Levitä lopuksi kypsät broilerinpalat litteille leiville. Levitä yrттitahna lusikalla ja viimeistele marinoidulla kaalilla. Tarjoile valkosipulimajoneesin ja chilikastikkeen kanssa. Mausta suolalla ja purista päälle kypsennetyn limen mehu.



