

Sätt smak på
grillfesten!

Marinader ★ Rubs ★ Såser

Glad
grillsommar!

Dan
Sukker 

LÅT DIG INSPIRERAS

Magiska marinader!

Fördjupa och förhöj smaken på både kött och fisk snabbt och enkelt, med läckra marinader.

Marinad till fläskkött

Till cirka 1½ kg fläskkött

Syra, sötma och extra grrr från Sambal.

½ dl citronsaft, färskpressad

½ dl vitvinsvinäger

½ dl olivolja

½ dl Dansukker Cane Syrup / Rörsockersirap

4 vitlöksklyftor, rivna eller finhackade

1 tsk sambal oelek

½ tsk svartpeppar, mald

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål. Lägg köttet i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att köttet täcks av marinaden. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden köttet marineras.

Marinad till kyckling

Till cirka 1 kg kycklingdelar

Med härlig värme från chili.

½ dl Dansukker Cane Syrup / Rörsockersirap
2 msk Dijonsenap
4 msk vitt vin
4 msk olivolja
2 tsk paprikapulver
2-4 vitlöksklyftor, finhackade eller rivna
1 röd chilifrukt, finhackad
1 krm svartpeppar

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål. Lägg kycklingdelar i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att kycklingdelarna täcks av marinaden. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden kycklingen marineras.

Marinad till lammkött

Till cirka 1 ½ kg lammkött

Med fin brytning mellan sirap och färska örter.

½ dl Dansukker Cane Syrup / Rörsockersirap
½ dl mörk balsamvinäger
½ dl olja
1 msk färsk rosmarin, finhackad
1 msk färsk oregano, finhackad
1 tsk svartpeppar, grovmald
1 tsk salt

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål. Lägg köttet i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att köttet täcks av marinaden. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden köttet marineras.

Marinad till oxkött

Till cirka 1 ½ kg oxkött

Med mustig smak av farin och whisky.

½ dl Dansukker Farinsocker
½ dl whisky
½ dl kinesisk soja
½ dl Dijonsenap
½ dl salladslök, finhackad
1 tsk salt
½ tsk svartpeppar, mald

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål. Lägg köttet i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att köttet täcks av marinaden. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden köttet marineras.

Marinad till fisk

Till cirka 1 kg fisk

Frisk och aromatisk till t ex lax eller tonfisk.

½ dl Dansukker Farinsocker
½ dl kinesisk soja
½ dl vatten
½ dl olja
1 vitlöksklyfta, riven
½ citron, rivet skal av
½ tsk svartpeppar, mald

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål. Lägg fisken i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att fisken täcks av marinaden. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden fisken marineras.

Marinera rättvist!

Vår Cane Syrup / Rörsockersirap i praktisk och behändig flaska – är gjord på rättvisemärkt rörsocker. Den här fylliga sirapen passar perfekt till all sorts matlagning och lyfter och rundar av smaken i t ex marinader.





Sommarens "hetaste" såser!

Kryddiga, söta smaker är en härlig kontrast till de robusta och salta smakerna från grillen.

BBQ-sås

4 portioner

Klassiker med härligt, rökig smak.

- 1 paket bacon, tärnat
- 1 stor gul lök, i tärningar
- 3 msk kinesisk soja
- 3 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 paket tomater, passerade
- 3 msk tomatpuré
- ¾ dl Dansukker Mörkt Muscovadoråsöcker
- 2 msk Dansukker Farinsocker
- 2 msk Dansukker Cane Syrup / Rörsockersirap
- 1 krm rökextrakt
- 1 msk chilipulver
- 2 msk Colman senapspulver
- 2 tsk paprikapulver
- 1½ tsk salt
- 1 lagerblad
- 2 krm nejlikor, malda
- 1 krm cayennepeppar

Bryn baconet i en gryta. Tillsätt den hackade löken och fräs denna. Tillsätt övriga ingredienser och sjud i cirka 45 minuter tills såsen är tjock och simmig. Häll upp på burk eller flaska. Förvara i kylskåp.

Aprikossås till grillat

4 portioner

Hett, exotiskt tillbehör till grillat.

- 1 burk aprikoser
- ½ dl Dansukker Farinsocker
- 1½ dl vitvinsvinäger
- 1 dl Dansukker Cane Syrup / Rörsockersirap
- 1 dl apelsinjuice, koncentrat
- ¾ dl söt senap
- 2 msk kycklingfond
- 1 msk vitlökspulver
- 1 msk salt
- ½ tsk svartpeppar, mald
- ½ tsk chiliflakes

Mixa eller passera aprikoserna. Blanda samtliga ingredienser i en gryta och sjud i cirka 15 minuter eller tills såsen är simmig. Låt kallna. Häll upp på burk eller flaska. Förvara i kylskåp. Det här är en stark "hot sauce" som blir starkare och starkare ju längre du sparar den.



Rabarber- ketchup

4 portioner

Hemgjord variant på älskad klassiker.

1 liter rabarber, i bitar
3 gula lökar, i tärningar
2½ dl vitvinsvinäger
2½ dl Dansukker Ljust Muscovadoråsöcker
2½ dl Dansukker Strösocker
1 paket tomat, passerade
2 tsk salt
1 tsk kanel, mald
1 msk ingefära, mald

Blanda samtliga ingredienser i en gryta. Sjud i cirka 1 timme eller tills det tjocknat. Låt kallna. Häll upp på burk eller flaska. Förvara i kylskåp. Gott till grillat.

Emils BBQ-sås

4 portioner

Sött, surt och salt i ljuvlig kombination.

3 msk olja
1 gul lök, hackad
1 dl tomatpuré
1 dl Dansukker Cane Syrup / Rörsockersirap
1 tsk salt
3 msk citronsaft, färskpressad
2 msk söt senap
5 droppar tabasco
3 msk Worcestershiresås

Hetta upp oljan i en kastrull och tillsätt löken. Fräs löken lätt. Tillsätt övriga ingredienser och sjud i cirka 30 minuter. Låt kallna. Servera till grillat kött och korv.

Hallonsås till grillat

4 portioner

Annorlunda njutning med Tabasco-twist.

3 dl hallon
4 msk Dansukker Farinsocker
2 msk Worcestershiresås
2 msk tomatpuré
2 msk balsamvinäger
2–10 droppar tabasco salt

Blanda allt utom salt och tabasco i en kastrull och sjud i 2–3 minuter. Smaka av med salt och tabasco. Servera såsen till grillat oxkött.

Prova en rub!

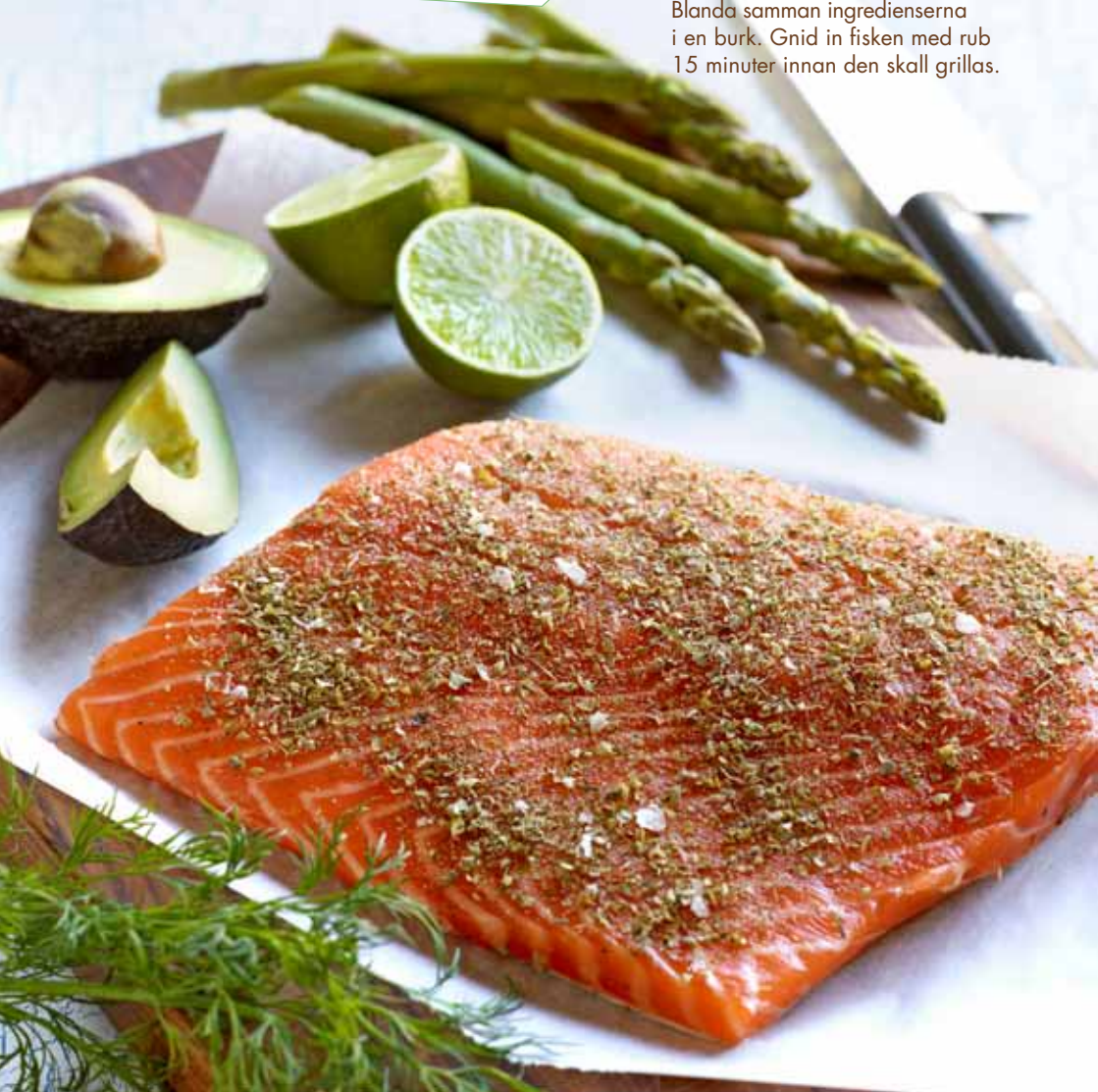
Torrmarinader eller "rubs" är kryddblandningar med dina favoritkryddor som du gnider in i det du ska grilla.

Rub för fisk

Symfoni av kryddor perfekt för fisk.

- 1 msk Dansukker Strösocker
- 1 tsk flingsalt
- 1 tsk svartpeppar, mald
- 2 tsk lökpulver
- 2 tsk vitlökpulver
- ½ tsk kanel, mald
- ½ tsk muskotnöt, mald
- 1 tsk mejram, torkad, smulad
- 2 tsk oregano, torkad, smulad
- 1 tsk timjan, torkad, smulad

Blanda samman ingredienserna i en burk. Gnid in fisken med rub 15 minuter innan den skall grillas.



Rub till det mesta

Lyftt grillsmaken med mörk choklad.

- 3 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
- 2 msk flingsalt
- 2 msk mörk choklad, riven
- 3 msk vitlökpulver
- 1 msk lökpulver
- 3 msk kummin, mald
- 2 msk chilipulver
- 1 msk svartpeppar, mald

Blanda samman samtliga ingredienser i en burk. Gnid in det kött som skall grillas med rubben och låt stå minst 10 minuter innan det grillas. Rubben passar till kyckling, biff, kotletter eller revben. Går även att smaksätta t ex chili con carne, gulaschsoppa och köttgrytor med den.



Rub för fläskkött

Pepprig rub med senapssting.

- ½ dl Dansukker Farinsocker
- 2 msk flingsalt
- 1 msk chiliflakes
- 2 msk timjan, torkad
- 1 msk Colman senapspulver
- 2 msk paprikapulver

Blanda samtliga ingredienser i en skål. Gnid in köttet t ex revben som skall grillas med rubben och låt vila i kylskåp i minst 4–6 timmar.

Curryrub till kött

Aromatisk med dofter från Indien.

- 3 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
- 1½ msk paprikapulver
- 1½ msk timjan, torkad
- 1½ msk basilika, torkad
- 1½ msk salt
- ¾ msk kummin, mald
- 2 msk curry
- 1 tsk vitlökpulver

Blanda samman ingredienserna. Pensla köttet, t ex kycklingdelar, med lite olja eller flytande margarin. Gnid in rubben och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar.

Rub för oxkött

Kryddstark och kaxig och kräver sitt kött.

- 2 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
- 2 msk flingsalt
- 2 tsk svartpeppar, grovmald
- 2 tsk paprikapulver
- 1 tsk chilipulver
- 2 krm cayennepeppar
- 3 krm spiskummin, mald
- 1 msk vitlökpulver

Blanda samtliga ingredienser i en skål. Gnid in köttet som skall grillas med rubben och ställ i kylskåp i minst 4–6 timmar innan grillning. Rubben som inte går åt förvaras i en burk med lock på mörk plats.

Mustiga Muscovado!

Muscovadoråssocker har sitt ursprung från Mauritius. Det mörka sockret är utmärkt i såser, marinader, chutney, chokladkakor, chokladdrycker och glass, och det ljusa kan du med fördel använda som krydda i matlagning. Under våren och sommaren 2011 kommer vårt Muscovadoråssocker att bli Fairtrade-märkt.





Det söta köket i mobilen

Vad sägs om 450 olika recept på bröd, kakor, sylt och desserter i fickan? Ladda hem Dansukkers applikation i App Store eller Android-marknet i dag.

Ge bort en BBQ-sås!

Ta en fin burk och knyt fast en matpensel på. Dekorera med fint snöre och ge bort din egen hemmagjorda BBQ-sås nästa gång du går på grillfest.

Ett sockersortiment för alla tillfällen

Dansukker erbjuder massor av spännande sockersorter, från klassiskt strö- och bit- och mer exotiska muscovado- och rösocker till gelé- och syltprodukter samt sirap. Socker ger inte bara sötma, det balanserar andra smaker, adderar volym och textur. Dessutom är det en helt naturlig produkt. Prova dig fram till din favorit! För fler recept och inspiration, se www.dansukker.se.

Nordic Sugar AB, 205 04 Malmö
Konsumentkontakt: Tel: 020-74 02 00, telefotid 9-12
konsumentkontakt@dansukker.se
Prenumerera på vårt nyhetsbrev: www.dansukker.se

Dan
Sukker 

LÅT DIG INSPIRERAS