



Chef`s box by Hans Välimäki -grilliboxin reseptit

GRILLATTUA PORSAANKYLKEÄ AASIALAISITTAIN

- 1dl ketsuppia
- 2-3 rkl chilikastiketta (esim. srirachaa) tai gochujangia
- 2-3 rkl hunajaa
- 1rkl raastettua inkiväiriä
- 1 dl vettä
- 2rkl kalakastiketta tai soijaa
- 3-4 rkl paahdettua seesamiöljyä
- 2 raastettua valkosipulinkynttä
- 1-2 kpl punaista chiliä pilkottuna

Murskaa kaikki kuivat raaka-aineet huhmareessa tai voit yhtä hyvin käyttää sauvasekoitinta. Lisää kalakastike, ketsuppi, hunaja ja vesi. Sekoita marinadi tasaiseksi ja marinoi porsaankylki huoneenlämmössä. Anna lihan maustua noin 1 h huoneenlämmössä.

Aloita kypsän porsaankyljen grillaaminen miedolla lämmöllä. Penslaa marinadia lihan pinnalle aina kun käännät grillikylkeä. Toista penslaaminen noin 5 kertaa ja paista lopuksi kovalla lämmöllä kunnes lihassa on kaunis väri. Tarjoile grillattu liha salaatin ja kasvien kera.

LIHAN DIPPIKASTIKE FLANK STEAKILLE

1dl soijakastiketta
2-3 rkl limen mehua
1-2 valkosipulinkynttä raastettuna
4-5 rkl paahdettua seesamiöljyä
1 rkl vettä
3-4 rkl kevätsipulia/ruohosipulia silputtuna
5-6 rkl raastettua retikkaa
1rkl raastettua piparjuurta

Sekoita ainekset retikkaa, piparjuurta ja kevät-/ruohosipulia lukuun ottamatta. Kaada liemi soijakippoihin ja lisää retikka ja silputtu kevät-/ruohosipuli sekä retikka. Mausta laadukas kuveliha suolalla, mustapippurilla sekä tuoreilla yrteillä ja valkosipulilla. Valele lihan pintaan oliiviöljyä. Grillaa liha aluksi kovalla lämmöllä niin että lihan pinta on ruskistunut kauttaaltaan. Jatka grillaamista miedolla lämmöllä kunnes lihan sisälämpötila on noin 54 astetta. Tarjoile liha ohuina siivuina dipaten dippikastikkeeseen.

TOKION KEVÄTKANANPOIKAA

1 salottisipuli
1 sitruunaruoho
2 kpl valkosipulinkynttä
½ dl soijaa
1 limen mehu ja kuori
½ valkoviinietikkaa
1-2 rkl tummaa sokeria
½ punainen chili hienonnettuna
1dl vettä

Yhdistä ainekset ja hienonna sauvasekoittimella tai tehosekoittimella. Kaada liemi kanojen päälle ja anna marinoida noin 1 h ennen kanojen grillaamista. Keitä marinadi kattilassa siirappimaiseksi ja penslaa kanojen päälle toistuvasti kun kääntelet kanoja.

Marinoidi kevätkananpoika marinadiliemessä noin 1 h. Nosta kana uunipellille ja kypsennä 100 asteisessa uunissa 40 minuuttia. Kaada marinadiliemi kattilaan ja keitä kunnes maut ovat tiivistyneet ja lientä on jäljellä noin ½ alkuperäisestä määrästä. Grillaa kananpoikaa miedolla lämmöllä jatkuvasti käännellen ja penslaa kasaan keitetä marinadia kanan pinnalle. Toista tämä noin 5 kertaa kunnes kanan pinnassa on kaunis glaseeraus. Ripottele kanan päälle lopuksi korianteria ja tarjoile.

GRILLIRIBSIEN GLASEERAUSKASTIKE

2 dl ketsuppia
1 dl vesi
1 dl tumma sokeri
2 rkl väkevä sinappi esim. Wernersin dijon
2 rkl Wernersin shampanjaviinietikka
2 rkl kuivattu sipulirouhe
3 valkosipulin kynttä raastettuna
1 rkl cayennepippuria
1 rkl savupaprikajauhetta
suolaa ja tuoreita yrtejä

Keitä kaikki ainekset siirappimaiseksi kastikkeeksi ja penslaa grillikyljen päälle toistuvasti kun grillaat lihan pintaa.

CHIMICHURRIA JA NAUDAN MARMORIFILETTÄ

oliiviöljyä

1/2 dl punaviinietikkaa

2 kpl valkosipulinkynttä (hienonnettuna)

1 dl lehtipersiljaa (hienonnettuna)

1 dl tuoretta korianteria (hienonnettuna)

1/2 kpl tuoretta chiliä (silputtuna)

3/4 tl suolaa

1/2 tl paprikajauhetta (savunmakuista)

1 rkl limen mehua

Murskaa kaikki ainekset huumareessa ja anna maustua 1 h.

Leikkaa marmoriulkofileestä noin 200 g annospihvejä. Mausta pihvit suolalla ja mustapippurilla. Grillaa pihvit kovalla lämmöllä noin 4 minuuttia molemmilta puolilta. Kun lihan pinnalle ilmestyy tippoja lihasnesteestä ota pihvit vetäytymään folion alle noin 10 minuutiksi. Leikkaa pihvi siivuiksi ja tarjoile chimichurri kastikkeen kanssa.

PROVENCEN RAAKA-MAKKARAA JA PUNASIPULIA

Metro provencen raaka-makkaroita

2 kpl punasipuli

1 kuorittu valkosipulinkynsi

1 rkl balsamico Werners

1 dl punaviiniä

1 rkl Werners jyväsinnappia

1 dl vettä

tuoretta rosmariiniä ja timjamia

Suikaloi punasipulit ja hienonna valkosipulinkynsi. Paista raakamakkarat miedolla lämmöllä punasipulin ja valkosipulin kanssa. Lisää yrtit, sinappi ja balsamico. Anna balsamicon kiehua hetki ja lisää punaviini. Keitä miedolla lämmöllä ja lisää lopuksi vesi. Anna makkaroiden hautua kannen alla hetki ja tarjoile salaattien ja varhaisperunan kera.