

Góð ráð til grilling



Tendra í góðari tíð

Eitt grillrør at tendra við lættir nógv um. Við einum tílíkum røri kanst tú tendra upp umleið 1 tíma áðrenn tú fert undir sjálva grillingina. Tendrar tú kolið beinleiðis á grillini, skalt tú rokna við 1½-2 tímum.



Hav alt klárt

Minst til at hava alt við hondina, so tú ikki mást fara frá grillini. Maturin kann brenna á, og børn, líkkur ella onnur kunnu koma at matinum og nógva hitanum.

- Hav altíð ráan og stoktan mat hvør sær. Eitt fat til ráan mat, og eitt til stokta matin. Ver serliga varin við flogfenaði.
- Køksrullu
- Staniól at leggja yvir heita matin
- Salt og pipar
- Glas við olju og pensli
- Kryddaríir/barbequesósir
- Grilltong, gaffil og patettknív. Hesi kunnu bæði brúkast til matin og at grópa í kolinum við. Nógvi hitin desinficerar amboðini og øskan er rein. Turka tey við køkspappíri.
- Grillbestikk er ein fyrimunur

Skalt tú steikja stór stykki, til dømis steikir, eru brennikubbar (brikettir) ein fyrimunur í mun til vanligt trækol.

Vend kjøtinum sum minst. Úrslitið verður betri og kjøtið sevjumiklari.

Gev tol. Kolið er klárt, tá tú fært hildið hondini yvir ristini í minsta lagi 5 sekund og í mesta lagi 10 sekund.

Hevur tú pláss, kanst tú gera eitt »kolfrítt« øki undir ristini, har stoktur matur kann halda hitanum.

Tunt kjøt skal hava mesta hitan.

Brúka steikitermometer til størri stykki og til steikir.

Trækol er best, um tú skalt grilla stutt, meðan brikkar (briketter) eru betri til drúgvari grilling.