

Frískar freistingar

Marinering

Kjöt, fiskur og flogfenaður, sum skal á grillina, eignar seg framúr væl at marinera. Tað fær betri smakk, verður moyrari og saftigari.

Tú kanst gera marinadu burutrúr víni, vínedikki, olju, sitrónsaft, Kikkoman, øl, jogurt, hvítleiki, hunangi og kryddi.

Brúka ongantið salt í marinaduni.

Smærri kjøtstykki skulu liggja í nakrar tímar. Størri kunnu liggja í fleiri samdøgur.

Er kjøtstykkið stórt, mást tú gníggja marinaduna væl inn í. Tað ber eisini til at spræna marinaduna inn í kjøtið við einari sprøitu.

Munur er á rættiligari marinadu, sum skal liggja í fleiri tímar, og smakkievni, sum bara liggur eina løtu.

Umráðandi er, at marinadan dekkar kjøtið heilt. Til ber at leggja alt í ein plastposa, har tú pressar luftina úr og bindur væl fyri.

Er marinadan tjúkk, mást tú skera nakrar djúpar rivur í kjøtið áðrenn marineringina.

Marinada

Her er hugskot til marinadu. Ikki er neyðugt at fylgja uppskriftini neyvt. Brúka tað, sum tú eigur inni, og smakka teg fram.

2 fet av hvíttleyki

1 kvist av timian

1 kvist av rosmarin

6 spsk. av olju

3 spsk. tomatkonsentrat

1 tsk. merian

1 tsk. timian

1 tsk. provencekrydd

1 spsk. av Kikkoman sojasós

Pressa hvíttleykin. Skola, turka og hakka frísku kryddariini. Blanda alt saman og marinera kjøtið í nakrar tímar. Pensla eisini við marinaduni, meðan kjøtið steikir.

Grillaðir fiskapakkar

Balla nakað av fiski, urtum og kryddarium í eitt petti av grillstanióli. Legg á grillina í einar 5 minuttir ella til fiskurin er stoktur. Tú kanskt til dømis leggja tosk ella laks saman við strímlum av gularrót, purru, asparges og sitrón. Krydda við fiskakryddi, timian ella rosmarin. Smakka til við salti og pipari.

