



Danish Crown

# Haps en opskrift med gris

Fyldt med lækre retter &  
stegeguides til grillen



Køb ind til en favorit.

# Lækre grillspyd med gris



Forberedelse  
15 MIN



Tilberedning  
25 MIN



Der er mad til  
4 PERSONER

Grillspyd med marinerede koteletter er en fantastisk kombination af saftig gris og farverige grøntsager. Servér dem med nye kartofler og en frisk grøn salat – den perfekte ret til en sommeraften på terrassen.

## Sådan gør du

Rør alle ingredienserne til marinaden sammen. Skær koteletterne i store tern og vend dem i marinaden. Lad kødet marinere tildækket i køleskabet i et par timer (gerne længere).

Skræl guleroden. Brug en tyndskræller til at lave tynde skiver af både guleroden og squashen ved at skrælle på langs.

Kom stykker af marineret kød på spyd sammen med foldede "vifter" af gulerod og squash. Pensl grøntsagerne med resten af marinaden.

Grill spyddene på alle sider i ca. 8-10 min. i alt eller til kødet er gennemstegt.

Servér spyddene med nye kartofler og en frisk grøn salat. Velbekomme!

## INGREDIENSER:

- 1 bakke koteletter
- 1 stor gulerod
- 1 squash
- 8 grillspyd

## MARINADE:

- 2 dl ketchup
- 1 spsk brun farin
- 1 tsb løgpulver
- 1 tsb røget paprika
- 1 tsb chiliflager
- ½ tsb salt
- 2 spsk olivenolie
- 2 spsk soyasauce
- 2 spsk eddike





danishcrown.dk

## Flæskesteg på grill



Forberedelse  
15 MIN.



Tilberedning  
1T. 15 MIN.



Der er mad til  
MIN. 4 PERSONER

Saftig flæskesteg af dansk gris, der er langtidsgrillet for den perfekte balance mellem sprøde svær og mørt kød. Perfekt til en hyggelig grillmiddag.

### Sådan gør du

Tør sværene af for kødsaft og gnid salt ned mellem alle ridserne i sværen. Fjern evt. overskydende salt.

Start med at forberede grillen til indirekte varme. Når grillen er klar, placér flæskestegen på den kolde side af grillen med sværen opad. Dette giver sværen tid til at blive sprød.

Luk grillens låg og lad flæskestegen grille i ca. 1-1,5 time eller til centrumtemperaturen når 65-70°C.

Hvis sværen ikke er tilstrækkeligt sprød på dette tidspunkt, kan du flytte stegen over til den varme side af grillen i et par minutter - men hold øje med den for at undgå at den brænder!

Lad flæskestegen hvile i 10-15 min. før du skærer den i skiver. Velbekomme!

**Tip** Prøv en gourmetsaltet eller krogmodnet flæskesteg for ekstra saftighed og sprøde svær.

### INGREDIENSER:

1 stk. flæskesteg  
groft salt



danishcrown.dk

# Ribbenssteg på grill



Forberedelse  
15 MIN.



Tilberedning  
2 T. 15 MIN.



Der er mad til  
MIN. 4 PERSONER

Saftig ribbenssteg af dansk gris, der er langtidsgrillet for den perfekte balance mellem sprøde svær og mørt kød. Perfekt til en hyggelig grillmiddag.

## Sådan gør du

Tør sværen af for kødsaft og gnid med groft salt.

Grill ved indirekte varme evt. i en alubakke med lidt vand i bunden eller i en stegholder i 90-120 min. til en centrumtemperatur på min. 68 °C.

Grill evt. med sværen nedad over direkte varme de sidste 10-15 min.

Lad stegen hvile utildækket i 15-20 min. Velbekomme!

**Tip** Prøv en gourmetsaltet eller krogmodnet ribbenssteg for ekstra saftighed og sprøde svær.

## INGREDIENSER:

1 stk. ribbenssteg  
groft salt



# Hjemmelavet gyros med nakkekoteletter



Forberedelse  
2 T. 25 MIN.



Tilberedning  
1 T. 40 MIN.



Der er mad til  
MIN. 4 PERSONER

Prøv denne opskrift på lækre hjemmelavede gyros. Servér kødet på lune fladbrød sammen med frisk salat, tzatziki og andet valgfrit tilbehør. En ret som falder i hele familiens smag!

## Sådan gør du

Rør alle ingredienserne til marinaden sammen og vend kødet heri. Lad kødet marinere tildækket i køleskabet i min. 2 timer – gerne til næste dag.

Halvér løgene og læg dem i bunden af et ildfast fad. Den flade side af løgene skal vende nedad.

Sæt et grillspyd i hvert løg og stabel koteletterne i to tårne ved hjælp af spyddene.

Steg kødet i ovnen ved 165°C (varmluft) i ca. 1,5 time til det er mørt og gennemstegt.

Lad kødet hvile tildækket i ca. 10 min inden du skærer det i strimler. Vend strimlerne i marinaden i fadet. Skær også de bagte løg i stykker og vend dem i kødet.

Servér på fladbrød med tilbehør. Velbekomme!

## INGREDIENSER:

**900 g** nakkekoteletter  
**2** løg  
**2** grillspyd

## MARINADE:

**1 spsk** oregano  
**1 spsk** timian  
**½ spsk** røget paprika  
**½ spsk** spidskommen  
**1 tsk** tørrede chiliflager  
**1 tsk** salt  
**1,5 dl** olivenolie  
**1 spsk** eddike  
**1 spsk** honning  
**2 fed** hvidløg  
**1** citron - skal og saft

## TILBEHØR:

lune fladbrød  
tzatziki  
salat  
tomat  
agurk  
persille  
evt. pomes frites





danishcrown.dk

## Flæsk i skiver på grill



Forberedelse  
5 MIN.



Tilberedning  
25 MIN.



Der er mad til  
4 PERSONER

Sprødt og smagfuldt flæsk i skiver af dansk gris, grillet til perfektion. Servér med dit yndlingstilbehør til en hyggelig grillaften.

### Sådan gør du

Krydr kødet med salt og peber.

Steg flæsket ca. 20 min. ved indirekte varme og vend et par gange.

Steg til sidst flæsket 1-2 min. over direkte varme til det er gyldent (pas på der ikke kommer flammer).

Servér sammen med salat og grillet brød.  
Velbekomme!

**Tip** Lav en kryddersalt med dine yndlingskrydderier og brug den i stedet for almindelig salt.

### INGREDIENSER:

1 bakke flæsk i skiver

salt  
friskkværnet peber



danishcrown.dk

# Nakkefilet på grill



Forberedelse  
15 MIN



Tilberedning  
3 T. 15 MIN



Der er mad til  
4 PERSONER

Saftig nakkefilet af dansk gris, der langsomt er grillet til perfektion. Perfekt til en hyggelig grillmiddag med venner eller familie – og genialt i en sandwich dagen efter!

## Sådan gør du

Rids nakkefileten let på overfladen.

Marinéer eller krydr nakkefileten - gerne dagen før.

Grill ved indirekte varme i 2,5-3 timer til en centrumtemperatur på min. 80°C.  
Husk at vende nakkefileten undervejs.

Lad stegen hvile utildækket i 15-20 min.  
Velbekomme!

**Tip** Lav en marinade af soya, honning olivenolie og hvidløg.

## INGREDIENSER:

- 1 stk. nakkefilet
- salt
- friskkværnet peber
- evt. valgfri marinade



danishcrown.dk

# Stegt flæsk taco



Forberedelse  
20 MIN



Tilberedning  
35 MIN



Der er mad til  
4 PERSONER

Stegt flæsk af dansk gris serveret i lune tortillas med en cremet urtedressing og frisk salsa. Perfekt til en hyggelig aften med venner eller familie – og genial som "restemad"!

## Sådan gør du

### FLÆSK

Fordel flæsk i skiver på en bageplade med bagepapir og krydr med salt og peber på begge sider. Kom flæsk i en 200°C forvarmet ovn og steg i 25-35 min. til det er gyldent og sprødt. Vend gerne skiverne et par gange undervejs og hæld fedtet fra, så skiverne kan blive godt sprøde.

### URTEDRESSING

Bland mayonnaise og cremefraiche sammen i en skål. Hak skalotteløg, purløg og persille fint og tilsæt det til blandingen. Rør godt sammen og smag til med salt og peber og lidt citronsaft.

### GROV SALSA

Hak tomater og løg og bland det sammen med hakket koriander og chili til en grov salsa. Smag salsaen til med salt, peber, limesaft og lidt oregano.

### SERVERING

Lun tortillapandekagerne. Anret det sprøde flæsk i pandekagerne og top med urtecreme og tomat. Velbekomme!

## INGREDIENSER:

- 1 bakke flæsk i skiver
- 8 små soft tortilla
- salt
- friskkværnet peber

## URTEDRESSING:

- 100 g mayonnaise
- 1,5 dl cremefraiche
- 1 lille skalotteløg
- 1 bundt purløg
- 1 bundt persille
- citronsaft
- salt
- friskkværnet peber

## TILBEHØR:

- 2 stk tomater
- 1 stk lille rødløg
- 1 stk lime
- 0,5 tsk. chili
- 1 lille håndfuld koriander
- tørret oregano

