

Tips på saker till grillen.

Det vackra väder som maj månad har bjudit på i år har gjort att efterfrågan på grillar och tillbehör hittills har varit dubbelt så hög som i fjol. Gasgrillen är förstahandsvalet, men elgrillens popularitet ökar stort och det har sålts fyra gånger så många som i fjol. Folk o folk har hittat en smart elgrill och några andra nya prylar som förgyller grillandet lite extra.



Vi blir gladare av att grilla! I ICA:s grillrapport 2018 kontaterades följande:

- 47 procent av svenskarna anser att de blir gladare av att grilla än av annan matlagning.
- Avkoppling, glädje och harmoni är de känslor som svenskarna starkast förknippar med att grilla.
- 69 procent tycker att sällskapet är en av de viktigaste faktorerna för att de ska må bra vid grillen, jämfört med 51 procent som tycker att maten är den viktigaste faktorn.
- 42 procent av svenskarna grillar aldrig ensamma, särskilt inte kvinnor (51 % jämfört med 34 % av männen).
- Mat och relationer är svenskarnas vanligaste samtalsämnen vid grillen.
- 58 procent tycker att mat blir godare av att grillas än av annan tillagning.
- 54 procent vill grilla mer grönsaker. Kvinnor i högre grad än män.
- 2014 instämde endast 14 procent med påståendet "I år vill jag grilla mindre mängd kött". 2018 har den siffran nästan dubblats till 27 procent.

6 bra grillprylar:



Smart elgrill som ansluts till app

Weber har i sommar kommit med en ny serie elgrillar som är uppkopplade med smart teknik som ger samma förutsättningar och resultat som en kolgrill. Sätt bara i kontakten och grillen uppnår snabbt en så hög temperatur att det fräser när du lägger på maten på grillgallret. Det är unikt när de gäller en elgrill.

Grillens termometer ansluts till en iGrill-app där du bekvämt kan övervaka tillagningen. Om till exempel vädret slår om justeras temperaturen automatiskt efter de nya förhållandena.

Weber PULSE finns i två varianter där den större har mer kraft, större yta samt dubbla grillzoner för att kunna grilla olika livsmedel samtidigt i två olika temperaturer.

Pris: från 6 499 kronor



Skydda handen från värmen

Ta på en grytvante så att du slipper bränna dig. En tålig variant som också är imponerande snygg är Camou i buffelläder från Muubs. Grytvanten finns både som naturfärgad och svart.

Cirka pris: 569 kronor



För räkorna

Grillpannan från Outset är specialanpassad för räkor och maximerar smaken genom att man kan tillaga dem medan de "badar" i kryddor. Skala, marinera och lägg skaldjuret i pannan. Den rymmer 25 jumboräkor, men fungerar också för mindre räkor. Servera gärna maten direkt från den läckra pannan.

Cirka pris: 760 kronor



Grilla med stil

Snyggt förkläde med dekorativa detaljer i canvas och läder från Eva Solo. Tyget och läderdetaljerna kommer att förändras vackert med tiden och få patina.

Fickan och remmarna kan praktiskt tas bort när förklädet ska tvättas.

Cirka pris 695 kronor



Flexibla grillspett

Funktion och design är ledord för amerikanska Outsets innovativa serie av spännande grillredskap.

De här grillspetten är böjbara för att på bästa sätt maximera grillytan. De är också längre än vanliga grillspett så att man kan få plats med mer mat. Spetten är tillverkade i rostfritt stål och säljs i 4-pack.

Cirka pris: 219 kronor

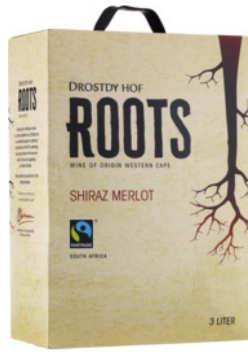


Fina fisken

Den fiskformade grillpannan från Outset är perfekt för att grilla en hel fisk eller filéer och slippa att den så snöpligt ramlar igenom gallret. Det går även att grilla tillbehör såsom lök, sparris eller paprika med mera i den roligt utformade pannan.

Cirka pris: 760 kronor

Vintips till grillat:



Roots Drostdy-Hof Shiraz Merlot, Fairtrade,
3000ml, box

Systembolagsnummer: 12038

199,00 kr

Passar perfekt till grillat kött och kyckling med olika tillbehör.

Drostdy-Hof Shiraz Merlot har en bärig, aningen rökgig doft med inslag av svarta vinbär, skogsbär, gräs och vaniljiga ektoner. Generöst fruktig smak och mjuka tanniner. Bärig karaktär med inslag av solmogen mörk frukt, tobak och örter. Relativt lång eftersmak.



Drostdy-Hof Chenin Blanc, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 2069

199,00 kr

Passa utmärkt till olika anrättningar av fisk, skaldjur och fågel. Gärna med fräscha och fruktiga tillbehör.

Drostdy-Hof Chenin Blanc har en friskt mineralisk och tropisk doft av grapefrukt, lime och persika. Lätt till medelfyllig smak med tydliga nyanser av tropisk frukt, lime mineraler samt en nyanserad grapefruktsbeska i eftersmaken.

Se också



Röda grillviner som klarar biffen.

Att grilla vår föda över öppen eld har vi gjort sedan stenåldern, och det verkar vara starkt rotat även i den moderna människan. Det är få människor som inte äger och nyttjar någon variant av grill eller öppen eld nu när vädret tillåter.

[Läs mer](#)



Grilla fisk som stjärnkocken

folk o folk har träffat stjärnkocken Marcus Samuelsson för att ta reda på hur man lättast grillar sig en god fiskmiddag.

[Läs mer](#)



Hur väljer man vin till grillat?

Dryckesexperten Mats tipsar om hur man väljer rätt vin till den mat man grillar.

[Läs mer](#)
