

# Lär dig grilla den perfekta köttbiten.



## NO WIMPY BBQ

### **The Flawless steak - The no fail way to grill your steak.**

Få saker blir bättre på grillen än en riktigt fin bit grillad biff. Satsa på kvalitetskött och följ denna enkla instruktion så kommer du lyckas varje gång.

Låt glöden och gallret bli ordentligt heta innan du lägger på biffen och grilla den sedan på båda sidor till en innertemperatur på 45°C. Det kommer gå undan, men har du haft tålamod att vänta in en riktigt fin glödbädd så kommer köttet hinna få en fin yta.

Lyft sedan av köttet och låt det eftergå till 50-52°C. Avsluta med ytterligare 30 sek/sida på grillen för att få en riktigt bra yta och slutfinish.

Resultatet? Flawless!\_



## Ravenswood Lodi Old Vine Zinfandel

Systembolagsnummer: 26001

139,00 kr

---

Ett riktigt grillvin och en zinfandel med kvalitet! Perfekt till kraftigare rätter av lamm, nöt- eller viltkött.

Välbalanserad, fyllig och mjuk smak med inslag av mogen söt frukt och kryddiga fat. Mjuka tanniner och sammetslen struktur.

### Se också



### Amerikansk zinfandel när den är som bäst.

Vi översvämmas av publikfriande Zinfandelviner som överskuggar de riktiga godbitarna från gamla vinstockar. Tips på Zinfandel värd namnet från Ravenswood.

**Läs mer**

---



## Tips på saker till grillen.

Fakta från årets grillrapport, sex saker som underlättar grillandet och vintips till den grillade maten.

[Läs mer](#)

---



## Hur väljer man vin till grillat?

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

[Läs mer](#)

---