

Sätt smak på grillfesten!

Marinader, rubs och såser.



Magiska marinader

Fördjupa och förhöj smaken på både kött och fisk snabbt och enkelt med läckra marinader.

Marinad till fläskkött

Till cirka 1 ½ kg fläskkött

Syra, sötma och extra grrr från Sambal.

- ½ dl citronsaft, färskpressad
- ½ dl vitvinsvinäger
- ½ dl olivolja
- ½ dl Dansukker Cane Syrup/Rörsockersirap
- 4 vitlöksklyftor, rivna eller finhackade
- 1 tsk sambal oelek
- ½ tsk svartpeppar, mald

1. Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål.
2. Lägg köttet i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att köttet täcks av marinaden.
3. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden köttet marineras.



Marinad till kyckling

Till cirka 1 kg kycklingdelar

Med härlig värme från chili.

- ½ dl Dansukker Muscovadosirap
- 2 msk Dijonsenap
- 4 msk vitt vin
- 4 msk olivolja
- 2 tsk paprikapulver
- 2-4 vitlöksklyftor, finhackade eller rivna
- 1 röd chilifrukt, finhackad
- 1 krm svartpeppar

1. Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål.
2. Lägg kycklingdelar i dubbla fryspåsar och håll på marinaden. Skaka om så att kycklingdelarna täcks av marinaden.
3. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden kycklingen marineras.

Marinad till lammkött

Till cirka 1 ½ kg lammkött

Med fin brytning mellan sirap och färska örter.

- ½ dl Dansukker Cane Syrup/Rörsockersirap
- ½ dl mörk balsamvinäger
- ½ dl olja
- 1 msk färsk rosmarin, finhackad
- 1 msk färsk oregano, finhackad
- 1 tsk svartpeppar, grovmald
- 1 tsk salt

1. Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål.
2. Lägg köttet i dubbla fryspåsar och håll på marinaden. Skaka om så att köttet täcks av marinaden.
3. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden köttet marineras.



Marinad till oxkött

Till cirka 1 ½ kg oxkött

Med mustig smak av farin och whisky.

- ½ dl Dansukker Muscovadosirap
- ½ dl whisky
- ½ dl kinesisk soja
- ½ dl Dijonsenap
- ½ dl salladslök, finhackad
- 1 tsk salt
- ½ tsk svartpeppar, mald

1. Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål.
2. Lägg köttet i dubbla fryspåsar och håll på marinaden. Skaka om så att köttet täcks av marinaden.
3. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden köttet marineras.

Marinad till fisk

Till cirka 1 kg fisk

Frisk och aromatisk till t ex lax eller tonfisk.

- ½ dl Dansukker Farinsocker
- ½ dl kinesisk soja
- ½ dl vatten
- ½ dl olja
- 1 vitlöksklyfta, riven
- ½ citron, rivet skal av
- ½ tsk svartpeppar, mald

1. Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål.
2. Lägg fisken i dubbla fryspåsar och håll på marinaden. Skaka om så att fisken täcks av marinaden.
3. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden fisken marineras.

NYHET: MUSCOVADOSIRAP

Ger spännande smak åt bakverk, desserter, marinader och godis.

SMAKRIKHET

SMAKPALETT



fyllig salt
lakrits
bränd



Sommarens ”hetaste” såser

Kryddiga, söta smaker är en härlig kontrast till de robusta och salta smakerna från grillen.

Aprikossås till grillat

4 portioner

Hett, exotiskt tillbehör till grillat.

- 1 burk aprikoser
- ½ dl Dansukker Farinsocker
- 1 ½ dl vitvinsvinäger
- 1 dl Dansukker Cane Syrup/Rörsockersirap
- 1 dl apelsinjuice, koncentrat
- ¾ dl söt senap
- 2 msk kycklingfond
- 1 msk vitlökspulver
- 1 msk salt
- ½ tsk svartpeppar, mald
- ½ tsk chiliflakes

1. Mixa eller passera aprikoserna. Blanda samtliga ingredienser i en gryta och sjud i cirka 15 minuter eller tills såsen är simmig. Låt kallna.
2. Häll upp på burk eller flaska. Förvara i kylskåp.

Det här är en stark "hot sauce" som blir starkare och starkare ju längre du sparar den.

Rabarberketchup

4 portioner

Hemgjord variant på älskad klassiker.

- 1 liter rabarber, i bitar
- 3 gula lökar, i tärningar
- 2 ½ dl vitvinsvinäger
- 2 ½ dl Dansukker Ljust Muscovadoråsocker
- 2 ½ dl Dansukker Strösocker
- 1 paket tomat, passerade
- 2 tsk salt
- 1 tsk kanel, mald
- 1 msk ingefära, mald

1. Blanda samtliga ingredienser i en gryta. Sjud i cirka 1 timme eller tills det tjocknat. Låt kallna.
2. Häll upp på burk eller flaska. Förvara i kylskåp. Gott till grillat.

Hallonsås till grillat

4 portioner

Annorlunda njutning med Tabasco-twist.

- 3 dl hallon
- 4 msk Dansukker Muscovadosirap
- 2 msk Worcestershiresås
- 2 msk tomatpuré
- 2 msk balsamvinäger
- 2-10 droppar tabasco salt

1. Blanda allt utom salt och tabasco i en kastrull och sjud i 2-3 minuter.
2. Smaka av med salt och tabasco. Servera såsen till grillat oxkött.

Emils BBQ-sås

4 portioner

Sött, surt och salt i ljuvlig kombination.

- 3 msk olja
- 1 gul lök, hackad
- 1 dl tomatpuré
- 1 dl Dansukker Cane Syrup/Rörsockersirap
- 1 tsk salt
- 3 msk citronsaft, färskpressad
- 2 msk söt senap
- 5 droppar Tabasco
- 3 msk Worcestershiresås

1. Hetta upp oljan i en kastrull och tillsätt löken. Fräs löken lätt. Tillsätt övriga ingredienser och sjud i cirka 30 minuter.
2. Låt kallna. Servera till grillat kött och korv.



BBQ-sås

4 portioner

Klassiker med härligt, rökig smak.

- 1 paket bacon, tärnat
- 1 stor gul lök, i tärningar
- 3 msk kinesisk soja
- 3 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 paket tomat, passerade
- 3 msk tomatpuré
- 3 msk Dansukker Farinsocker
- 1 dl Dansukker Muscovadosirap
- 1 krm rökextrakt
- 1 msk chilipulver
- 2 msk Colman senapspulver
- 2 tsk paprikapulver
- 1 ½ tsk salt
- 1 lagerblad
- 2 krm nejlikor, malda
- 1 krm cayennepeppar

1. Bryn baconet i en gryta. Tillsätt den hackade löken och fräs denna.
2. Tillsätt övriga ingredienser och sjud i cirka 45 minuter tills såsen är tjock och simmig.
3. Häll upp på burk eller flaska. Förvara i kylskåp.

Prova en rub!

Torrmarinader eller "rubs" är kryddblandningar med dina favoritkryddor som du gnider in i det du ska grilla.

Rub för fisk

Symfoni av kryddor perfekt för fisk.

1 msk Dansukker Strösocker

1 tsk flingsalt

1 tsk svartpeppar, mald

2 tsk lökpulver

2 tsk vitlökpulver

½ tsk kanel, mald

½ tsk muskotnöt, mald

1 tsk mejram, torkad, smulad

2 tsk oregano, torkad, smulad

1 tsk timjan, torkad, smulad

1. Blanda samman ingredienserna i en burk.
2. Gnid in fisken med rub 15 minuter innan den skall grillas.



Rub för oxkött

Kryddstark och kaxig och kräver sitt kött.

- 2 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
- 2 msk flingsalt
- 2 tsk svartpeppar, grovmald
- 2 tsk paprikapulver
- 1 tsk chilipulver
- 2 krm cayennepeppar
- 3 krm spiskummin, mald
- 1 msk vitlökspulver

1. Blanda samtliga ingredienser i en skål. Gnid in köttet som skall grillas med rubben och ställ i kylskåp i minst 4-6 timmar innan grillning.
2. Rubben som inte går åt förvaras i en burk med lock på mörk plats.

Curryrub till kött

Aromatisk med dofter från Indien.

- 3 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
- 1 ½ msk paprikapulver
- 1 ½ msk timjan, torkad
- 1 ½ msk basilika, torkad
- 1 ½ msk salt
- ¾ msk kummin, mald
- 2 msk curry
- 1 tsk vitlökspulver

1. Blanda samman ingredienserna.
2. Pensla köttet, t ex kycklingdelar, med lite olja eller flytande margarin. Gnid in rubben och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar.

Rub för fläskkött

Pepprig rub med senapssting.

- ½ dl Dansukker Färisocker
- 2 msk flingsalt
- 1 msk chiliflakes
- 2 msk timjan, torkad
- 1 msk Colman senapspulver
- 2 msk paprikapulver

1. Blanda samtliga ingredienser i en skål.
2. Gnid in köttet t ex revben som skall grillas med rubben och låt vila i kylskåp i minst 4-6 timmar.



Rub till det mesta

Lyft grillsmaken med mörk choklad.

- 3 msk Dansukker Rörsocker Strö Fairtrade
- 2 msk flingsalt
- 2 msk mörk choklad, riven
- 3 msk vitlökspulver
- 1 msk lökpulver
- 3 msk kummin, mald
- 2 msk chilipulver
- 1 msk svartpeppar, mald

1. Blanda samman samtliga ingredienser i en burk.
2. Gnid in det kött som skall grillas med rubben och låt stå minst 10 minuter innan det grillas.

Rubben passar till kyckling, biff, kotletter eller revben. Det går även att smaksätta till exempel chili con carne, gulaschsoppa och köttgrjor med den.



LJUST MUSCOVADORÅSOCKER

Förhöjer smaken i såser, dressingar och marinader.



SMARIKHET SMAKPALETT
fyllig smörkola
karamell
lakrits



MÖRKT MUSCOVADORÅSOCKER

Passar utmärkt i såser, marinader och chutney.



SMARIKHET SMAKPALETT
fyllig salt
lakrits
karamell



NYHET!

Smakcirklar

Varje socker har sin egen unika smakton. Tillsammans med en testpanel har vi tagit fram en guide som både visar smakintensitet och beskrivande ord på smakerna. Allt för att det ska bli lättare att hitta rätt bland våra produkter och få inspiration till nya smakkombinationer.

SMAKRIKHET

SMAKPALETT



salt
lakrits
karamell
kola

Smakrikhet:

Visar styrkan av den totala smakupplevelsen. Ju mer ifyllt cirkel, desto intensivare smak.

Smakpalett:

Smaknyanserna beskrivna med ord för att ge respektive produkt en tydlig karaktär. Ju större ord desto tydligare smak/ton.

