

lentävät lautaset

Kesän ruokamoto: ylös, ulos ja grillaamaan! Tiina Mikkonen



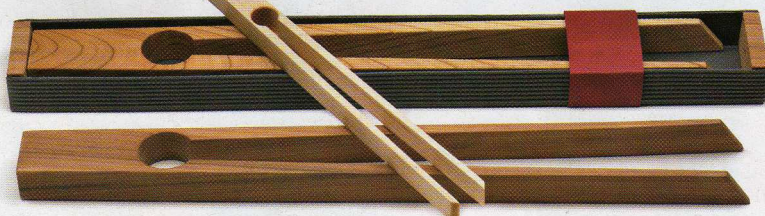
Jos kaipaat grillilihaan suolaa tai muita mausteita, ripottele ne vasta kypsälle ruualle. Pöytäsi voi kattaa maustemyllyjä tai vaikkapa munakuppeja, joissa on erilaisia sormin hienonnettavia mausteita. Pertti Metsälammen suunnittelemat sormimaustekulhot 61 e/kpl, Alessi.

Alessin hulpea pippurimylly, 159 e, kohottaa kenen tahansa grillimestarin egoa. Se rouhaisee mausteet lihalle vaikka puolen metrin päästä.



Kaksi grillausniksiä

Älä laita ruokia suoraan jääkaapista grilliin. Lihan tai makkaran sisälämpötilan tulisi olla vähintään 10 astetta, jotta lihasnesteet eivät kypsennyksessä karkaa. Grillatulle kokolihalle on eduksi, jos se saa levätä 5–10 minuuttia folioon käärittynä ennen tarjoamista.



Kaupunkilaisen nuotio

Ruustumattomasta teräksestä valmistettua Eva Solo -grilliä, 475 e, voi käyttää turvallisesti nuotioina missä tahansa, sillä palotila on irti maasta ja grillin ulkoseinistä. Kun puu on palanut hiilokseksi, päälle asetettava ritilä muuttaa nuotion grilliksi. Kun grilliherkut ovat kypsiä, hiilokseen lisätään vain muutama pilke ja grilli on jälleen nuotio. Grillissä voi käyttää myös hiiliä. Vapaa-aikanaan metallikanalla peitetty grilli toimii puutarhapöytänä.

Hiero makua

Holey smoke on perinteinen amerikkalainen savusuolasekoitus. Hiero maustetta porsaankylkeen tai pihvin tai broilerin pintaan hyvissä ajoin ennen grillausta. Suolainen savunmaku sopii myös lohelle ja perunoille. Zen garden on seesaminsiemeniä, norilevää ja wasabia sisältävä japanilainen maustesuolaseos, joka sopii broilerin tai kalan maustamiseen. Zest for life on sisilialainen maustesuolaseos. Sekoita mausteseosta öljyyn tai voihin ja hiero broilerin tai kalan pintaan ennen grillausta. Kokeile sitä myös salaattikastikkeen mausteena. *Eteläafrikkalaiset mauste-seokset 4,40 e/kpl, Stockmann.*

Kauniit salaattiotimet on tehty Fiskarsin metsien puista. Niitä ja muita pienesineitä myy Onoma (www.onoma.org).



Savua ilman tulta

Vastasavustettu kala maistuisi useamminkin, mutta kaupunkialueella avotulta ei saa virittää. Opan sähkösavustin, 130 e, on näppärä ratkaisu. Laitoin suolatun lohenvastuksen leppälastuja pellille ja pistokkeen terrassin pistorasiaan. Vajaan tunnin kuluttua herkutelimme lämpimällä savukalalla ja uusilla perunoilla. Ritilät puhdistuivat astianpesukoneessa. Pienenhökö ongelma on, missä savustin mahtuu kaupunkikodissa majoittamaan.



Kannettava grilli

Weberin Q tai Baby Q on helppo ottaa mukaan mökille tai rantapiknikille. Taskuun mahtuu Weberin pieni grillauskirja (WSOY), jonka 50 reseptiä opastavat vaihe vaiheelta grillauksen saloihin.

Kiillota grilliherkut

Glaseeraaminen tarkoittaa ruuan viimeistelyä kiiltäväksi voisulalla tai maustekastikkeella. Sivele grillausglaseeta grilliherkulle kolme neljä kertaa grillauksen lopussa, niin ruoka saa kauniin ja kiiltävän pinnan. Balsamiini- ja hedelmäglaseita saa valmistaa, mutta omatekoisen mangoglaiseen teet sekoittamalla 1/2 dl mangochutneyä, 2 rkl kasviöljyä, 2 rkl sitruunamehua, puolikkaan chilin hienonnettuna ja 1 tl raastettua, tuoretta inkivääriä. Kokeile mangoglaiseeta broilerin tai porsaanihan kiillottamiseen.

Naudan- tai porsaanihan amerikkalaisyyliseksi marinoiva Jim Beam Barbecue-kastike on maustettu aidolla bourbonviskilla. Bourbon on alun perin Bourbonin piirikunnassa Kentuckysa valmistettua viskiä, jonka raaka-aineesta vähintään 51 prosenttia on maissia. Grillikastikkeesta alkoholi on kiehunut pois, mutta maku on tallella. Kesätuliaisiksi sopivaa kastiketta, 14,90 e, tuo maahan ja myy Behnford's. ■