



KAPTEENIN

GRILLAUSVINKIT

Valmistelu:

1. Kaiken A ja O on hyvin raakakypsytetty murea liha.
 - naudanfileistä tai -sisäpaistista
 - possunfileistä, kaslerista tai paistista
 - lampaanfileistä tai -kyljyksistä
 - paloitetu broileri
2. Marinointi hyvällä **Kapteenin** marinadilla. Paksuimmat pihvit yön yli jääkaapissa, ohuimmille riittää muutama tunti huoneenlämmössä. Ota lihat lämpimään ajoissa. Paras tulos tulee huoneenlämpöisestä lihasta.
3. Kuumenna grilli huolella.
 - laita hiiligrilliin riittävästi hiiliä ja anna palaa niin kauan, että liekit ovat sammuneet ja hiilet hehkuvat kauttaaltaan.
 - Sähkögrilli tai kaasu-laavakivigrilli pitää myös kuumentaa hehkuvaksi.

Grillaus:

1. Pyyhi tai valuta liika marinadi lihoista. (öljyinen marinadi saattaa hiilille tippuessaan syttyä ja polttaa lihan.)
2. Laita lihat kuumen grillin ritilälle. (säädä ritilän korkeutta tarvittaessa.)
3. Anna paahtua kunnes lihasneste nousee pisaroina pintaan.
4. Käännä lihat ja anna paahtua toiselta puolelta suunnilleen yhtä kauan.

Huom!

- Naudan- ja lampaanliha kannattaa jättää hieman punertavaksi sisältä. Liha on näin mehukkaampaa ja maukkaampaa.
- Possun- ja broilerinliha paahdetaan kypsäksi.
- Valele lihoja paahtamisen aikana marinadilla.
- Kokonaisen fileen (esim. lampaan) voit pikaisen ruskistamisen jälkeen kääriä folioon. Näin kypsentaen file ei pala pinnalta eikä kuivu.
- Voit valmistaa lihoille kastikkeen keittämällä marinointikastiketta ja kermaa, ruokacremeä tai ranskankermaa, kokoon.

Hyvä pihvi ei kaipaa lisukkeeksi muuta kuin raikasta salaattia, joka on tietenkin maustettu maistuvilla **Kapteenin** salaattikastikkeilla.

Kokeile myös kalan grillausta. Maustamiseen voit käyttää **Kapteenin** kalamarinadeja. Kysy kauppiaaltaasi !

HERKULLISIA GRILLIHETKIÄ !!!