

Lidt godt til grillen!

Sæt nyt krydderi på din marinade, dressing og sovs.



*Dan
Sukker* 

LAD DIG INSPIRERE

SALATDRESSING MED BID I 4 PERS

1 dl olie
¾ dl hvidvinseddike
½ dl Dansukker Lys Sirup
1 revet hvidløgsfed
1 spsk revet citronskal
½ tsk sambal oelek
½ finthakket rød chili
1 ½ tsk salt
1 knsp sort peber

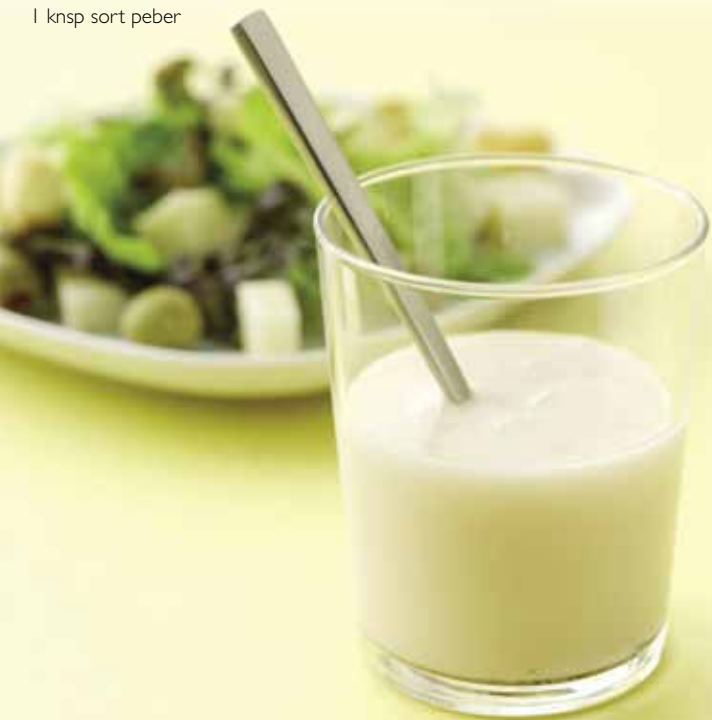
Hæld alle ingredienserne i en blender, og blend dem, indtil alt er finthakket. Filtrer dressingen, og server den til salat, pasta og skaldyr.



EKSOTISK DRESSING 4 PERS

1 finthakket skalotteløg
1 revet hvidløgsfed
 $\frac{3}{4}$ dl risvinseddike
 $\frac{3}{4}$ dl olie
2-3 spsk Dansukker Lys Sirup
1 citrongræs
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 knsp sort peber

Hæld alle ingredienserne i en blender, og blend dem, indtil alt er finthakket. Filtrer dressingen, og server den til salater med kraftig smag, ost eller fjerkræ.



RØDVINSVINAIGRETTE 4 PERS

½ dl olie
½ dl hvidvinseddike
2 spsk rødvin
1 spsk Dansukker Lys Sirup
1 tsk Colmans sennepspulver

Pisk alle ingredienserne sammen.
Server til salat med meget smag.



BBQ SAUCE 4 PERS

2 løg
2 spsk smør eller margarine
1 dåse hakkede tomater
½ dl Dansukker Rørsukker
1 tsk tørret basilikum
1 tsk frysetørret grønne peberkorn
¼ tsk cayennepeber
salt

Pil og hak løgene. Smelt fedtstoffet i en kasserolle, og brun løgene ved svag varme. Tilsæt tomater og rørsukker, og lad det simre i 10 minutter. Tilsæt krydderier, og lad det simre i et par minutter til. Smag til. Tilsæt yderligere salt og krydderier efter behov.



RØDVINSSAUCE 4 PERS

- 2 dl vand
- 3 spsk vildtfond
- 3 spsk rødvin
- 1 spsk Dansukker Lys Muscovadoråsukker
- 10 knuste enebær
- 2 knsp timian
- 1 tsk kartoffelmel

Bland alt i en gryde, og kog op.
Server saucen til grillet kød.



INGEFÆR SAUCE 4 PERS

1 dl Dansukker Lys Sirup
1 spsk. revet frisk ingefær
1 spsk. Balsamico eddike

Bland alle ingredienser sammen.
Server saucen til grillet kød.

Tips!

Hvis det bliver noget af saucen
tilovers så hæld det over noget
vaniljeis, det smager også dejligt.



RØDVINSMARINADE FRA CUBA 4 PERS

1 dl rødvin
½ dl Dansukker Mørk Muscovadoråsukker
½ dl balsamicoeddike
1 finthakket rødløg
1 tsk salt
½ tsk groftmalet peber
½ dl olie

Bland samtlige ingredienser. Mariner kød i 1-2 timer inden stegning/grillning.



SØDSUR MARINADE TIL KYLLING 4 PERS

1 finthakket løg
1 ½ dl friskpresset citronsaft
½ dl Dansukker Cane Syrup
1 spsk frisk estragon
1 tsk salt
½ tsk stødt peber

Bland alle ingredienser. Læg kyllingestykker, f.eks. ben, i marinaden i 2-3 timer. Grill eller steg kyllingestykkerne.



SØD CHILIMARINADE 4 PERS

2 røde peberfrugter
10 fed hvidløg
½ dl hvidvinseddike
2 ½ dl Dansukker Sukker
1 dl vand
1 tsk. Cayennepeber

Skyl peberfrugterne godt, og tag kernerne ud. Hvidløgene skrælles, og begge dele hakkes fint – evt. i blender. Massen kommes i en gryde, og de øvrige ingredienser tilsættes. Marinaden koges op i 2 minutter.



ASIATISK INGEFÆRMARINADE 4 PERS

½ dl olie
½ dl Dansukker Lys Sirup
1-2 tsk frisk, fintrevet ingefær
1 knsp malet koriander
½ tsk grovmalet peber
½ dl kinesisk soja

Bland alle ingredienser. Mariner fisk, skaldyr, kylling eller svinekød i et par timer inden stegning/grillning.





LYS OG MØRK MUSCOVADORÅSUKKER

Muscovadoråsukker har sin oprindelse på Mauritius og udvindes af sukker-rør. Sukkeret forarbejdet så lidt som muligt for at bevare aromaen og farven. Der findes både Lys og Mørk Muscovadoråsukker. Smagen af det lyse sukker minder lidt om flødekaramel, og det mørke har et strejf af lakridssmag. Mørk Muscovadoråsukker passer fint i sovse, marinader, chutney, chokoladekager, chokoladedrikke og is. Lys Muscovadoråsukker kan med fordel anvendes som krydderi til madlavning. Passer godt til fisk og rodfrugter. Forstærker smagen i brød, dessertkager, småkager, desserter, marinader, sovse og henkogninger.

CANE SYRUP - RØRSUKKER SIRUP

Cane Syrup, Rørsukker Sirup, har en mørkere farve end Dansukkers Lys Sirup og fås i en lille og praktisk flaske. Cane Syrup er Fairtrade-mærket og fremstilles af certificeret rørsukker fra Malawi. Siruppen har en fyldig smag med et strejf af lakrids og har mange anvendelsesmuligheder. Den mørke sirup er perfekt til at afrunde smagen på gryderetter, salater og marinader og kan anvendes direkte som topping på f.eks. is eller i kager og desserter.