

GRILL SELV HJEMME I HAVEN OG

# FYR VORES GRILL KOK!

Vores sticks-spyd er meget velegnede til din havegrill. Derfor sælger vi dem også i rå form. Vi pakker dem forsvarligt, du opbevarer dem på køl. Helst til spisning samme dag, for grillspyd er som slægt fra provinsen. Det er bedst, når de ikke overnatter hos en.

Følg kokkens instrukser her på bagsiden og husk god grillhygiejne, så lover vi, at det hele kommer til at ose af god middag i det grønne.

Og når nu du gør arbejdet selv, så er det meget passende, at vi giver en lille rabat. Du får 10% støtte til grillkullet.

God fornøjelse!

# KOKKENS INSTRUKSER

## FJERKRÆ

TORI ASHI – kyllingelår [lårene er dampede - grilles let ca 6-7 min på hver side]

TSUKUNE – kyllingekødboller med teriyakisauce [kyllingebollerne er dampede - grill let ca 3 min på hver side og vend i teriyakisauce]

TEBASAKI – kyllingevinger med citron eller lime [drysses med havsalt, grill ca 5 min på hver side og servér med citron eller lime]

NEGIMA – kylling med porrer med teriyakisauce [grill ca 3-4 min på hver side og vend i teriyakisauce]

SASAMI CHILI – kyllingebryst med teriyakisauce, chilisauce og fintskåret forårsløg [grill ca 3 min på hver side, vend i teriyakisauce og pynt med chilisauce og fintskåret forårsløg]

ALGAMO TERIYAKI – andebryst med estragon teriyaki [grill ca 3-5 min på hver side og vend i estragon teriyaki]

## SVINEKØD

CHIZU MAKI – emmentaler med ventrèche bacon [grill forsigtigt og vend ofte indtil baconen er let sprød]

SAUSAGE TO TOMATO SALSA – pølse med tomat salsa [grill ca 3 min på hver side og top med tomatsalsa]

ASPARAMAKI – asparges med bacon [dryss med salt og grill ca 3 min på hver side]

SHISOMAKI – svinekød med basilikum [dryss med salt og grill ca 2-3 min på hver side. Kom evt friskpresset hvidløg på]

YAKI HITSUJI CHEESE TO PARUNA HAMU – gedeost med bayonne skinke [grill forsigtigt og vend ofte indtil skinken er let sprød]

BARA NO MISOMARINE – misomarineret svinekød [overskydende marinade tørres af, kødet grilles ca 3-4 min på hver side og vendes ofte]

## GRØNT

YASAIYAKI – mixed grønt med teriyakisauce [grill ca 4 min på hver side og vend i teriyakisauce]

## FISK

TSUMIRE – fiskedumplings med okonomi-yaki sauce [fiskedumplings er dampede, så grill dem blot let ca 3 min på hver side og vend i okonomi-yaki sauce]

SHAKE TERIYAKI – laks med teriyakisauce [grill ca 2 min på hver side og vend i teriyakisauce]

SHAKE BACON – laksetournedos med krydderurtesmør og citron [grill ca 2 min på hver side og top med smør og citron]

SHIRO MINO MISOMARINE – misomarineret hvidfisk [overskydende marinade tørres af og fisken grilles ca 3-4 min på hver side til den er gennemstegt]

HOTATE – kammusling med teriyakisauce [grill ca 1-2 min på hver side og vend i teriyakisauce]

OKI EBI – kinareje med citron eller lime [dryss med havsalt, grill ca 1-2 min på hver side, servér med citron eller lime]

## OKSEKØD

STICKSYAKI – okse med stickssauce [dryss med salt, peber og evt. hvidløg, grill ca 2-3 min på hver side og vendes i sticks-sauce og top med forårsløg]

GYU FILET – okse med krydderurtesmør [dryss med salt, peber og evt. hvidløg og grill ca 2-3 min på hver side og toppes med smør]

GYU FILET TO FOIE GRAS – okse med rougié foie gras [dryss med salt, peber og evt. hvidløg, grill ca 2-3 min på hver side og toppes med foie gras]

## LAM

RAMUYAKI TO TOMATO SALSA – lammekotelet med tomatsalsa og forårsløg [dryss med salt, peber og evt. hvidløg, grill ca 3 min på hver side og top med tomatsalsa og forårsløg]



STICKS N SUSHI  
sushi.dk