

Pressmeddelande

April 2013

Fira Valborgsmässoafton med nya smaker på grillen

Valborgsmässoafton är för många startskottet på årets grillsäsong. Det är även ett perfekt tillfälle att testa nya marinader, såser och rubs vid grillen, tillsammans med vänner och familj.

Använd grönsaker och frukter som rabarber, aprikos och hallon med heta kryddor och kombinera dem med [Cane Syrup](#), [Muscovadoråsocker](#) eller [Farinsocker](#), i marinaderna och såsarna, för att fördjupa och förhöja smaken på både kött och fisk.

På [Dansukker.se](#) och i vår folder – [Sätt smak på grillfesten](#) – hittar du en mängd tips på nya fräscha marinader, rubs och såser för att sätta smak på årets grillkvällar.

Receptförslag

Aprikossås till grillat 4 port.

Hett, exotiskt tillbehör till grillat

- 1 burk aprikoser
- ½ dl Dansukker Farinsocker
- 1½ 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



Mixa eller passera aprikoserna. Blanda samtliga ingredienser i en gryta och sjud i cirka 15 minuter eller tills såsen är simmig. Låt kallna. 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.

Allroundmarinad

*½ dl Dansukker Ljust Muscovadoråsocker
½ dl kinesisk olja
½ dl vatten
½ dl olja
1 vitlöksklyfta, riven
½ citron, rivet skal
½ tsk mald svartpeppar*

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden. Marinaden passar till både fisk, fågel och kött. Marinera i fryspåse ett par timmar i kylskåp.



Rub till fisk

*1 msk Dansukker Strösocker
1 tsk flingsalt
1 tsk svartpeppar, mald
2 tsk lökpulver
2 tsk vitlökspulver
½ tsk kanel, mald
½ tsk muskotnöt, mald
1 tsk mejram, torkad, smulad
2 tsk oregano, torkad, smulad
1 tsk timjan, torkad, smulad*

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



Emils BBQ-sås, 4 port.

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*



Hetta upp oljan i en kastrull och tillsätt löken. Fräs löken lätt. Tillsätt övriga ingredienser och sjud i cirka 30 minuter. Låt kallna. Servera



Produktbilder: Högupplösta bilder finns att hämta på vår pressida www.dansukker.se

För mer information kontakta:

Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar
jeanette.nordenhem@nordicsugar.com

Gilla oss på Facebook så får du tips och inspiration
www.facebook.com/dansukker.se

Inspiration och recept direkt i din Ipad, Iphone eller Androidtelefon

Inspireras av vårt *Ipadmagasin – Festligt* och ladda ner vår receptapp *Dansukker - Det söta köket* från Itunes appstore, till din Iphone eller på AppBrain för Androidtelefoner. Inspiration direkt och enkelt att se vad du behöver handla med dig hem.