

Konsepter

BBQ – barbeque, barbacoa, grill, bulgogi



Matvitere er enige om at opprinnelsen til ordet "barbecue" kommer fra ordet "barbacoa", som er en grov oversettelse av en karibisk dialekt som betyr "ramme av pinner satt på stolper." Problemet med denne definisjonen er at den kan bety en grop, et spidd, eller en grill. I dag, over hele verden, er barbecue ensbetydende med grilling.

American BBQ består vanligvis av tre ingredienser: kjøtt, tre og røyk - og bruken av saus eller krydder varierer regionalt. Svinekjøtt, spesielt spareribs og bog til pulled pork, er den mest brukte kjøttypen i de fleste barbecue-stilene, mens i Texas er storfe vanligere, spesielt brisket.

Kjøttet tilberedes med varmrøyking, og kjøttet tilberedes over indirekte varme ved høyere temperaturer, ofte i området 250 °F (121 °C) ±50 °F (±28 °C). Den lange, langsomme tilberedningsprosessen kan ta opptil 18 timer og gir kjøttet en mør og saftig konsistens. Røyken gir kjøttet en karakteristisk rødfarge like under overflaten.

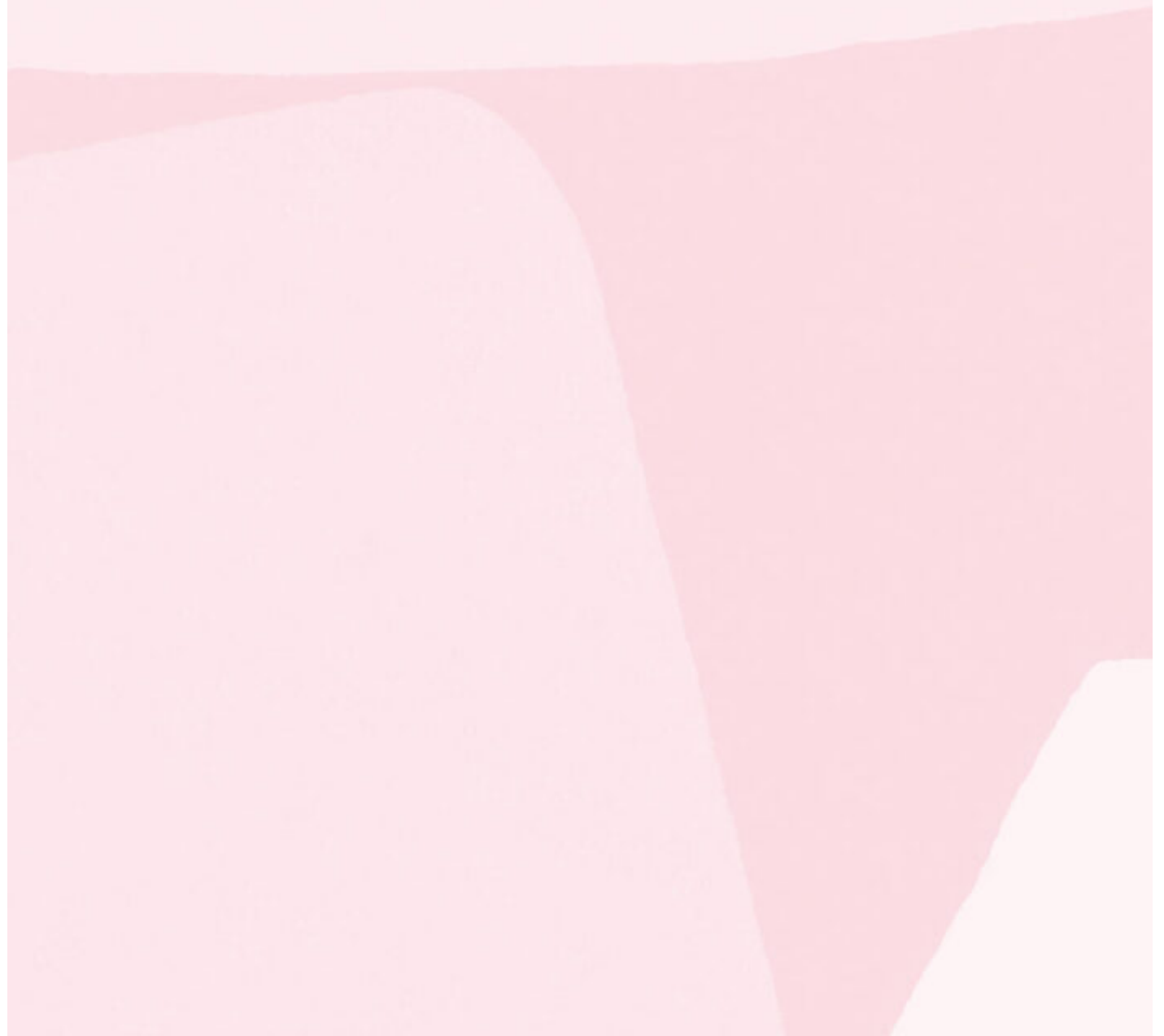
Valget av trevirke er viktig for smaken, da forskjellige tresorter gir forskjellige smaksnoter; hardtre som hickory og mesquite gir en sterk røyksmak, mens frukttrær som eple og kirsebær gir en mildere og søtere smak.

Sausen er også viktig, og den kan brukes som marinade før, under eller etter tilberedning, men også som tilbehør ved servering.

American BBQ: Oklahoma Smashburger

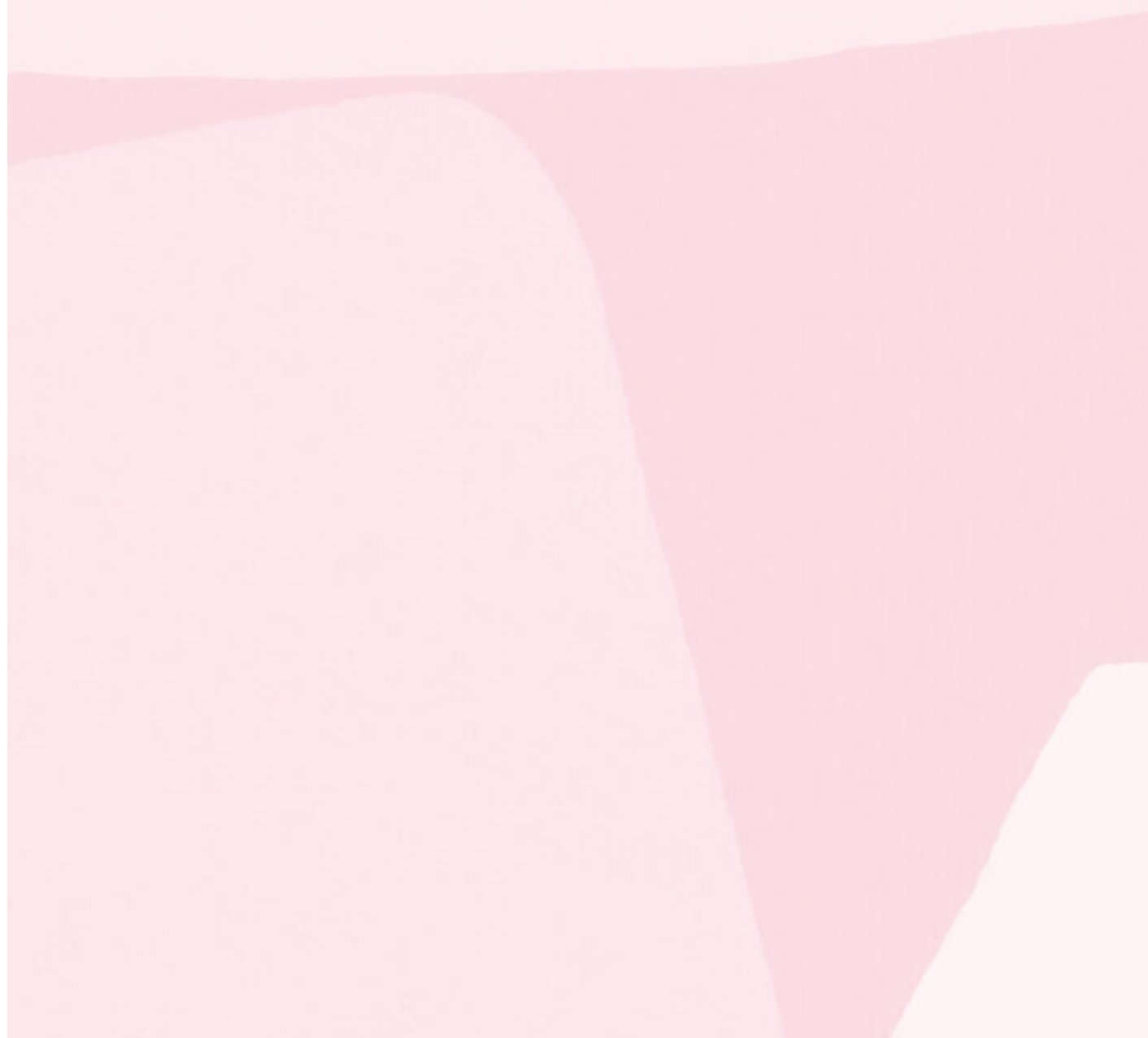
American BBQ: Flatbird av Livèchekylling

American BBQ: Burnt Ends - sticky & smoked



American BBQ: Beer Can Chicken av Livèchekylling

American BBQ: Grillede short ribs av Ungfe



American BBQ: Smothered BBQ Brisket med chips og BBQ-saus

Utvalgte produkter for American BBQ

Ungfe Short Ribs

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199089

Ungfe Brisket

Burgeremne smashburger 120g

Koreansk BBQ (gogi-gui) er en populær metode innen koreansk matlaging der man griller kjøtt, vanligvis biff, svin og kylling. Rettene blir ofte tilberedt på griller som er bygget inn i spisebordet, eller bordgriller. Det er derfor mest vanlig å bruke små stykker av kjøtt som man raskt og enkelt griller mens man spiser. Rettene er laget for å dele, både mat og opplevelse.

Det finnes ingen perfekt måte å spise koreansk BBQ på, men den koreanske måten er å spise som en wrap (ssam). Det vil si at du griller kjøttet i små biter og pakker det inn i blader av salat eller perilla. Topp eller dypp wrap'en med saus. SPIS! GJENTA!

Korean BBQ: Koreanske kjøttboller med koreansk BBQ-saus

Oppskrift



Korean BBQ: Galbi med short ribs av ungfæ – Korean short ribs

Oppskrift



Koreansk BBQ-burrito med soft bones

Oppskrift



Korean BBQ: “Bulgogibowl” med Livèche kyllingbryst

Oppskrift



BBQ: Koreansk "Umami Blend"-burger med kimchi og chilidip

Oppskrift



Korean BBQ: Kylling vingeklubber med frisk og søt BBQ-saus

Oppskrift



Korean BBQ: Chadolbaegi med Ungfe brisket

Oppskrift



Korean BBQ: Dwaеji bulgogi av pork belly strips med ssamjang

Oppskrift



Korean BBQ: Bulgogi med storfe ytrefilet i salatblader med spicy radish-salat

Opskrift



Korean BBQ: Tilbehør og salater

Opskrift

Utvalgte produkter for Korean BBQ

Storfe Ytrefilet Marmorert

-30 til -18°C | 3.0 kg | EPD nr. 4774899

Livèche Kyllingbryst ca 270-300g

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4097366

Ungfe Short Ribs

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199089

Mexico har en rik BBQ-tradisjon som strekker seg tilbake til de gamle mayaene. Denne historiske arven har smeltet sammen med europeisk innflytelse og har ført frem til det vi i dag betegner som Tex-Mex. Det finnes mange regionale stiler av meksikansk grillmat, men noen av de mest kjente er barbacoa og cochinita pibil.

Mexican BBQ: Birria tacos med Ungfe høyrygg

Oppskrift



Mexican BBQ: Grillede kylling lollipop med mango og chili

Opskrift



Mexican BBQ: Carne Asada - Slakterbiff i appelsin- og soyamarinade

Opskrift



Mexican BBQ: Carne asada - Flat Iron steak med grillet maissalat

Recept



BBQ: Meksikansk BBQ-sliders med guacamole, maisfritters og tomatillosalsa

Opskrift



Mexican BBQ: Pollo al carbon med grillet maissalat og lime- og korianderris

Opskrift



Mexican BBQ: Tilbehør og sauser

Produkter

Utvalgte produkter for Mexican BBQ

Ungfe Høyrygg u/ben

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199048

Storfe Flat Iron filet

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4726626

Storfe Slakterbiff

-30 til -18°C | 1.4 kg | EPD nr. 5973474

Flere produkter som egner seg godt til BBQ finner du blant disse produktseriene

Ungfe – Lysere finfibret og smaksrikt kvigekjøtt fra norske gårder

Konsept

Livèche – Norsk kylling i verdensklasse

Konsept

BURGOMANIA – know your meat!

Konsept

Stykkevis & Delt – utnytt ressursene fullt og helt

Konsept