

Bon-fire® fristelser

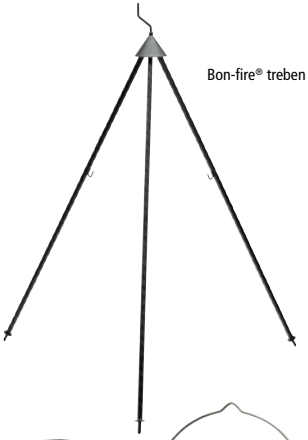


Tekst og opskrifter:
René Stage

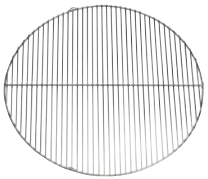
Foto:
Knud Sejersen

Med Bon-fire® køkkenet har I mulighed for at tilberede lækker mad på en ny og spændende måde

Hjemme på terrassen, ved sommerhuset/stranden, i skoven, ja, hvor som helst. Det er hyggeligt og nemt – og med Bon-fire® kan I både grille og koge over bålet på én gang. Steg f.eks. bøfferne og grønsagerne til salaten på grillen, mens de nye kartofler koger i Bon-fire® gryden, eller tilbered en herlig Paella i barbequepanden, mens børnene bager snobrød til. Mulighederne er mange. Derfor har vi udviklet opskrifter, der er lette at gå til – og som anviser den bedst mulige udnyttelse af jeres Bon-fire® køkken.



Bon-fire® treben



Bon-fire® grillrist



Bon-fire® grillstarter



Bon-fire® gryde



Bon-fire® BBQ-pande



Bon-fire® pandekagepande

Kartoffel-jordskokkesuppe med grillet kammusling

Tænd bålet op, og hæng Bon-fire® gryden op i Bon-fire® trebenet over bålet.
Kartofler, jordskokker og porrer snittes fint og smørdampes i gryden. Tilsæt hønsebouillon og laurbærblad, og kog til det hele koger ud. Laurbærbladet tages op og det hele blendes til en homogen masse. Tilsæt fløde, og smag til med salt og peber.
Løft gryden med kartoffelsuppen højere op i trebenet og hæng Bon-fire® grillristen på trebenet.
Kammuslingerne grilles til de er gyldne. De må ikke blive gennemstegte, idet de så vil blive hårde.

Hæld suppen op i portionstallerkner, læg kammuslingen i, og pynt med kørvelblade og trøffelolie. Server et godt stykke brød til. Evt. ristet på grillristen samtidigt med kammuslingerne.

4 personer
300 g skrællede kartofler
100 g skrællede jordskokker
1 porre – kun det hvide
50 g smør
½ laurbærblad
1 l hønsebouillon
1 dl piskefløde
Salt og hvid peber
4 kammuslinger
Frisk kørvel og trøffelolie

Det skal du bruge





Sommermuslinger i Østens mystik

4 personer
1,5 kg levende blåmuslinger
½ dl olivenolie
2 fed hk. hvidløg
2 st. finsnittet citrongræs u/ dækblade
1 stor frisk rød chili
2½ spsk hk. ingefær
1 bdt. koriander blade
4 fintsnittede forårsløg
Saft af 2 lime
1 ds. kokosmælk
Havsalt og peber

Tænd bålet op, og hæng en stor Bon-fire® gryde op i Bon-fire® trebenet over bålet.
Læg muslingerne i, forvarm gryden med olivenolie, og læg låg på gryden.
Ryst gryden en gang og tilsæt resten af ingrediensern bortset fra koriander, limesaft og kokosmælk. Kog til alle muslingerne har åbnet sig. (de muslinger, der ikke åbner sig, skal kasseres.).
Hæld limesaften og kokosmælk i og kog det op.

Drys korianderblade over lige inden servering.
Server retten med grillet flutes.

Det skal du bruge



Æblebraiseret svinekæber med kartoffelpandekage

Tænd bålet op, og hæng Bon-fire® gryden op i Bon-fire® trebenet over bålet.
Brun svinekæberne godt af i gryden, og krydre dem med salt og peber. Tilsæt skalotteløg, hvidløg, citrongræs, timian og æblesaft. Kog op og skum af. Læg låg på og lad det simre over flammerne til kødet er mørt. Tag kødet op og hold det varmt i en skål med stanniol over. Sigt eller blend evt. saucen. Tilsæt selleri, æble og fløde til saucen og kog det cremet. Kan evt. jævnes med Maizena.

Bon-fire® pandekagepanden varmes over bålet og olien hældes på. ¼ af de revne kartofler fordeles på panden og trykkes let, så de kan hænge sammen. Bages til de bliver gyldne på den ene side, og vendes med palet og steges færdig på den anden side. Der er til 4 kartoffelpandekager.

Anret svinekæberne oven på kartoffelpandekagen, hæld saucen over og drys med persillen.

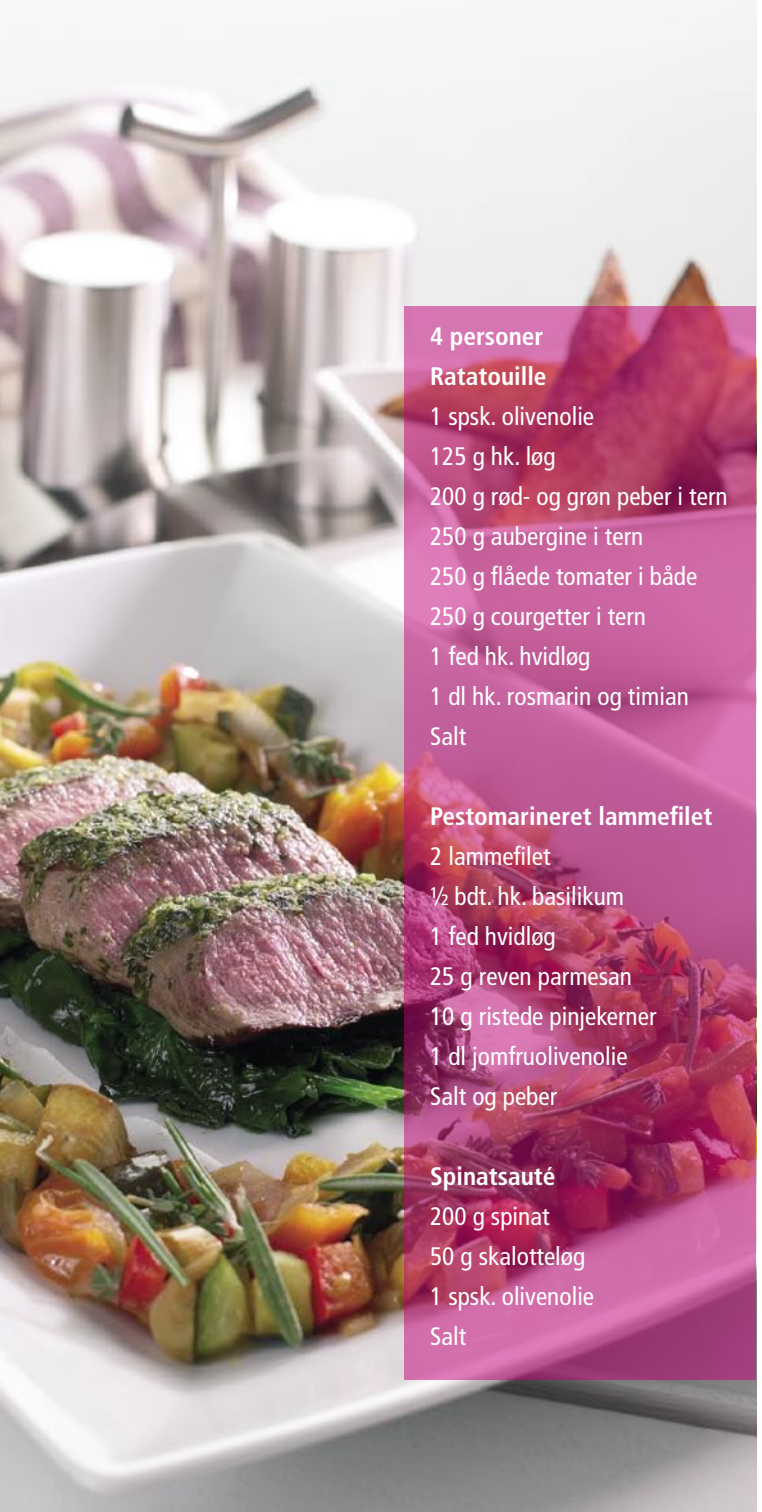


4 personer
12 svinekæber
5 hk. skalotteløg
2 fed hvidløg i skiver
1 st. citrongræs i tynde ringe
4 kviste timian
150 g selleri i tern
1 rødt æble i tern u/ kernehus
½ l æblesaft
2½ dl fløde
2 dl bredbladet persille i strimler

Kartoffelpandekage
4 bagekartofler
Olie til stegning
Salt og peber

Det skal du bruge





Lammedrøm fra syden

4 personer

Ratatouille

1 spsk. olivenolie
125 g hk. løg
200 g rød- og grøn peber i tern
250 g aubergine i tern
250 g flåede tomater i både
250 g courgetter i tern
1 fed hk. hvidløg
1 dl hk. rosmarin og timian
Salt

Pestomarineret lammefilet

2 lammefilet
½ bdt. hk. basilikum
1 fed hvidløg
25 g reven parmesan
10 g ristede pinjekerner
1 dl jomfruolivenolie
Salt og peber

Spinatsauté

200 g spinat
50 g skalotteløg
1 spsk. olivenolie
Salt

Hæng Bon-fire® gryden over bålet i Bon-fire® trebenet.
Svits løgene, uden at brune, i olien og tilsæt de andre grønsager. Koges mørt under låg ved svag varme. Tilsæt krydderurterne og smag til med salt. Hæng gryden højt op i trebenet, så ratatouillen holder sig varm.

Blend basilikum, pinjekerner, hvidløg, parmesanost og olivenolie. Hæng Bon-fire® BBQ-panden på trebenet, så der bliver en moderat varme.
Steg lammefileterne på BBQ-panden i ca. 10 min. Smør dem med pesto og steg dem yderlig 1-2 min. Læg lammefileterne ud til siden, hvor varmen ikke er så kraftig. Og tilbered nu spinatsautén, hvor lammefileterne lå.

Svits, uden at brune, skalotteløg og spinat på BBQ-panden og smag til med salt.

Server retten med din yndlingskartoffel, evt. stegt på Bon-fire® BBQ-panden.

Det skal du bruge



Sprængt Unghanebryst med forårsfrikassé og grøn olie

Varm vandet til kogepunktet og fjern det fra varmen. Tilsæt derefter de øvrige ingredienser og lad det stå til lagen er kold. Sigt lagen og opløs 120 g fint salt i den. Unghanebrysterne sprænges i lagen ca. 8-12 timer. Tages op og tørres af. Tænd bålet og stil Bon-fire® trebenet over bålet med Bon-fire® gryden til frikasséen. Når den er færdig, hænges gryden højt i trebenet og Bon-fire® grillristen hænges på. De sprængte unghanebrysster grilles på gløderne.

Skræl de hvide asparges og gulerødder. Skær alle grønsagerne i en længde af ca. 4 cm. Kog hønsebouillon, fløde og grønsager til saucen cremer i gryden.

Frikasséen fordeles på tallerkenen og unghanebrystet lægges ovenpå. Den grønne olie hældes i en tynd stråle over retten. Serveres med et godt stykke brød el. nye grillede kartofler til.
Grøn olien blendes.

P.S. Hvis det er knapt med tiden, så lad slagteren sprænge unghanebrysterne.

Det skal du bruge

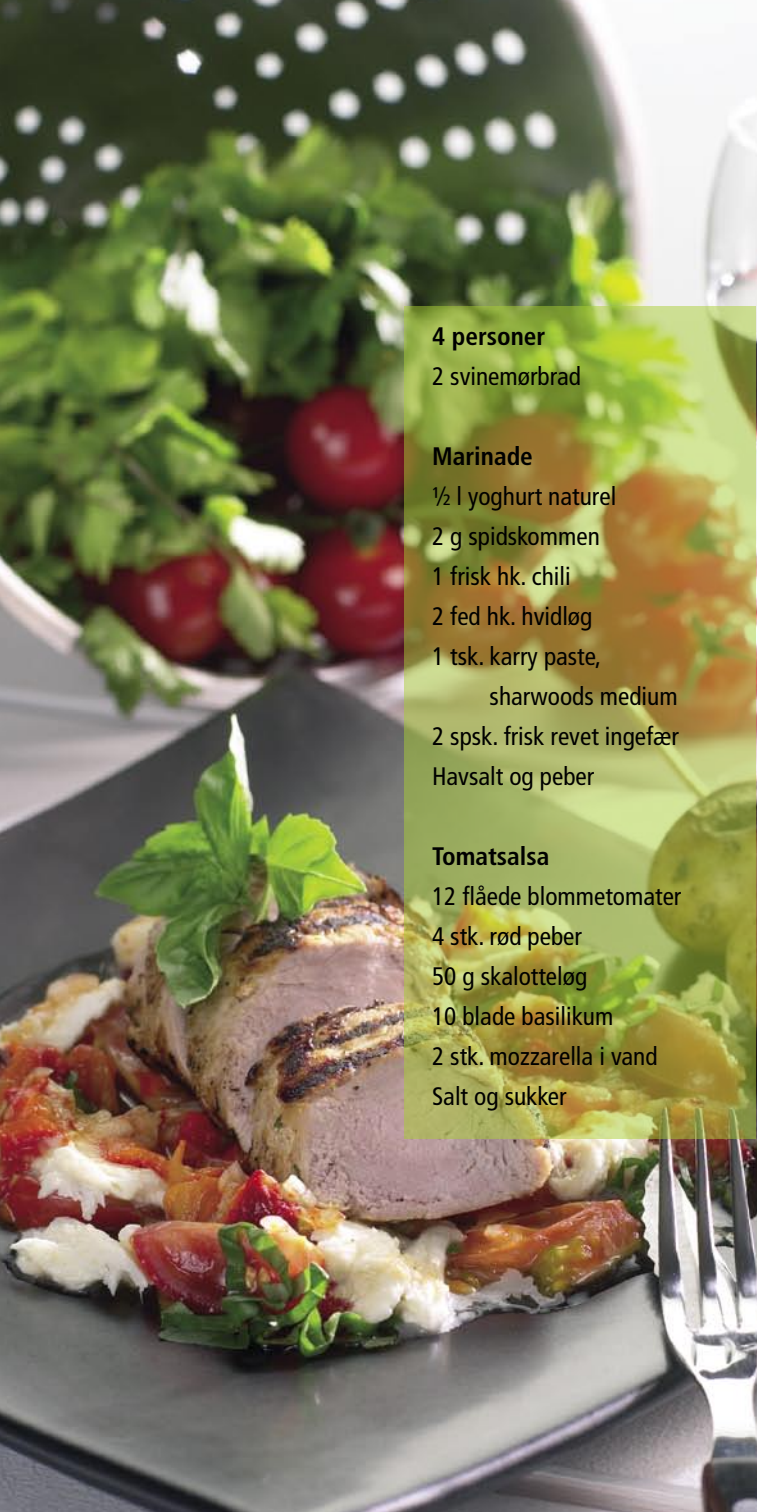


4 personer
4 unghanebryster

Saltlage
2 l vand
50 g lys farin
2 spsk knust enebær
2 tsk knust sort peber
8 kryddernelliker
6 laurbærblade.
8 kviste timian
120 g fint salt

Frikassé af forårsgrønsager
250 g små nye gulerødder
150 g forårsløg
150 g hvide asparges
150 g grønne asparges
2 dl kraftig hønsebouillon
½ l fløde

Grønolie
2 dl blade fra bredbladet persille
1 hvidløgsfed
1 dl god oliven olie



Marineret svinemørbrad med tomatsalsa og mozzarella

4 personer
2 svinemørbrad

Marinade
½ l yoghurt naturel
2 g spidskommen
1 frisk hk. chili
2 fed hk. hvidløg
1 tsk. karry paste,
sharwoods medium
2 spsk. frisk revet ingefær
Havsalt og peber

Tomatsalsa
12 flåede blommetomater
4 stk. rød peber
50 g skalotteløg
10 blade basilikum
2 stk. mozzarella i vand
Salt og sukker

Rør marinaden sammen og vend mørbraden i. Lad det trække i ca. 3-4 timer. Tørres af og steges på Bon-fire® grillrist i ca. 10 min. på hver side.

Steg peberfrugten på en Bon-fire® grillrist til den er sort. Læg den i en plasticpose til skindet kan fjernes. Fjern skind og kerner.
Skær tomat, peberfrugtkød og skalotteløg i tern og sauter det i Bon-fire® gryden til en tyk konsistens. Smag til med basilikum, salt og sukker.
Mozzarellaen rives i mindre stykker og fordeles på tallerkenen.

Server retten med små nye kartofler, der er stukket på spyd og grillet sammen med mørbraden.

Det skal du bruge



Bon-fire® paella

Tænd bålet op, og sæt Bon-fire® trebenet med Bon-fire BBQ-pande henover.
Hæld hvidvinen og lidt kyllingfond på Bon-fire® BBQ-panden sammen med safran og muslinger.
Lad det koge til muslingerne åbner sig.
Tag muslingerne fra i en skål og tilsæt ris, unghanebryst, prawns, kammuslinger og peberfrugt.
Lad det hele koge under moderat omrøring til risene har optaget al væsken.
Tilsæt da muslinger og sukkerærter og smag til med salt og peber.

Serveres med et godt glas rosévin til.

PS. Hvis risene optager væsken hurtigere end risene bliver færdige, tilsæt da lidt vand el. vin, for at undgå det brænder på.



Ca. 8 personer
½ kg friske muslinger renset
(Bed evt. fiskehandleren om det.)
1 kg parboiled ris
2 l hvidvin
Lidt flydende kyllingfond
1-2 g hel safran
1 kg unghanebryst i strimler
1 kg prawns u/ skal og streng
½ kg kammuslinger
2 rød peber i tern
2 grøn peber i tern
200 g sukkerærter i strimler
Salt og peber

Det skal du bruge





Pandekager med orangesauce og vanilleis

4 personer
4 æg
200 g mel
4 dl sødmælk
Lidt salt
½ st vanillie

Orangesauce
200 g sukker
25 g smør
2 dl appelsinsaft
½ dl citronsaft
2 cl Grand Manier
2 cl cognac
Mandelsplitter

Pisk først æg og mel til en glat masse, tilsæt herefter mælk og vanille, og pisk til en tynd dej. Bages på Bon-fire pandekagepande og serveres evt. med orangesauce og vanilleis.

Tænd bålet og stil Bon-fire® trebenet over med Bon-fire® gryden. Smelt sukkeret til karamel over middelvarme. Tilsæt smørret og lad det bruse op under omrøring. Herefter hældes de øvrige ingredienser i, og det hele koges til en lind sauce.

Server pandekagerne på tallerken, hæld orangesaucen over, og pynt med mandelsplitter. Køb en god kvalitet vanilleis og server til.

P.S. Lad evt. børnene bage pandekagerne. De vil elske det.

Det skal du bruge





Ananas-spyd med Malibu-sirup og kokosis

Tænd bålet og stil Bon-fire® trebenet henover. Hæng Bon-fire® gryden over bålet og smelt smør og brun farin. Tilsæt derefter resten og varm det til en sirup. Det skal ikke koge. Gryden hænges højt op i trebenet og siruppen bruges til at pensle ananasspydene med. Gem lidt til anretningen.

Del ananassen i 8 både. Skær kødet fra skrællen og skær kødet i 1 cm tykke trekanter. Stik trekanterne på træspydet (se foto) og smør dem med Malibu-siruppen.

Hæng nu Bon-fire® grillristen på trebenet og grill ananasspydene ved moderat varme til de bliver let gyldne. Anret spydene på en tallerken og hæld resten af Malibu-siruppen over. Server med kokossorbet eller vanilleis rullet i kokos.

Det skal du bruge





4 personer

Malibusirup

80 g smør

100 g brun farin

4 kapselmål mørk rom

4 kapselmål Malibu

1 spsk. kokos

½ tsk. stødt kardemomme

Ananasspyd

1 moden sød ananas

4-8 træspyd der har ligget i vand

Bon-fire® bål – hygge året rundt

Bål er varme. Bål er Bon-fire® mad. Bål er lys og gløder. Ligefra urgamle tider har ilden været en vigtig del af menneskets liv. Det at kunne lave ild gav varme og magt. Det gav mulighed for at lave varm mad. Og så skaber det et varmt og lysende centrum i vores liv. Bål kan bruges på alle tider af året. Det er dejligt i det tidlige forår og i de lyse sommeraftener – men også om vinteren er det ret hyggeligt at lave et Bon-fire® bål.

Bål kan være farlige. Følg derfor disse regler:

- Find ud af, om det er tilladt at tænde bål, hvor I er.
- Tænd aldrig bål, hvis det blæser meget.
- Tænd aldrig bål i tørre områder.
- Tænd aldrig bål, hvis ilden kan brede sig.
- Tænd aldrig bål tæt på buske og træer.
- Sluk altid jeres bål, når I er færdige med det.

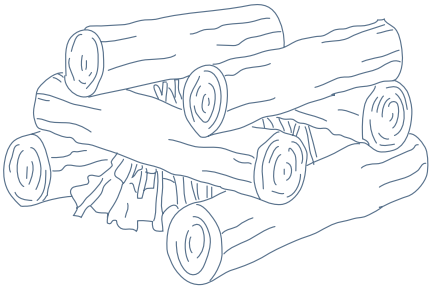
Vælg den rigtige bålplads

Først skal I have en bålplads. Køb den færdig eller byg den selv. Det kan være livsfarligt for såvel jer selv som andre, at tænde bål det forkerte sted i en tør periode. Hvis I er i skoven eller på camping, skal I bruge ét af de steder, der specielt er udlagt til bålsteder eller forhøre jer hos skovfogeden/campingchefen om mulige bålpladser.

Det gode Bon-firebål

Der findes mange forskellige slags bål. Her viser vi et såkaldt pagodebål – fordi det er let at få til at brænde – og så er det godt at lave mad over. I gør flg.:

- Find to stykker brænde, der er 10 – 15 centimeter i diameter og 30 centimeter lange. Læg dem parallelt med lidt luft imellem som vist på tegningen. Læg dem, så de peger i vindens retning. Find to stykker mere, som er tyndere, og læg dem på tværs ovenpå de andre. Og så måske to mere på tværs og ovenpå. Det skal ligne et lille fint hus – en pagode (se tegning).
- Krøl nogle avissider sammen til små kugler, og læg dem ind i pagoden.



- Knæk en masse tynde kviste i stykker, og sæt dem lodret ned omkring aviskuglerne. Kom nogle tynde grene udenpå.
- Nu har I et bål, der kan tændes med en enkelt tændstik – hvis brændet er tørt.
- Tænd bålet med en tændstik fra vindsiden, så flammerne bliver suget ind gennem bålet.
- Knæk flere tynde grene og kviste i stykker, og læg dem på kryds og tværs over bålet. Giv bålet masser af dem, så ilden får rigtig godt fat. Giv tykkere og tykkere pinde – og til sidst brænde – på kryds og på tværs, så der kan komme luft til ilden.
- Hvis I skal lave mad over bålet, kan I godt lægge meget brænde på i starten, så der bliver dannet rigtig mange gløder, til I skal grille.
- Hold ilden ved lige med brænde. Og så er det tid til at ligge på ryggen og kigge på flammer og opfinde røg-vendere – hvis I ikke skal se at komme i gang med at lave lækker Bon-firemad.

Husk at slukke

Hvis der stadig er ild i jeres bål, når I er færdige med at hygge, skal I sørge for at slukke det.

Udarbejdet af Konsulentfirmaet Stage - Layout Grafisk produktion Odense - Tekst og opskrifter: René Stage - Foto: Knud Sejersen, Inferno reklamefotografi



Bon-fire®

www.bon-fire.dk