

# APOLLO™ 3 i 1 rök, kolgrill och vattenrök



## Innehåll

**Instruktion** - Hur man ställer in och använder vatten röken

**Tips** - Hur använder du bäst vatten röken

**Recept** - Steg för steg anvisning till smakfullt rökt mat

Spara denna anvisning för framtida bruk.

## APOLLO<sup>™</sup> Rök Fördelar



Stabilt lockhandtag

ACCU PROBE termometer

Topp ventil

I locket finns en upphängning, idealisk för att hänga fisk, revben eller korv

Temperatur givare på varje grillnivå

Varje tillagnings kammare (stacker) har ett 500 mm grillgaller

Tätslutande dörrar på gångjärn ger enkelt tillgång till vatten behållaren och grillkols korgen för påfyllning

Fällbara handtag förenklar transport och förvaring

Snäppen förbinder varje sektion med varandra

Tre ventiler i botten för bästa temperatur kontroll

Tre stabila ben

### Flexibel



## Säkerhet

**Läs och följ dessa instruktioner innan du använder din rök, felaktig användning kan i värsta fall resultera i allvarlig skada, eller brand.**

- Denna rök är endast avsedd att användas utomhus. Den får inte användas inomhus eller i ett slutet utrymme.
- Röken placeras på ett hårt, jämn och icke brännbart underlag.
- Lämna inte röken utan uppsikt och hålla barn och husdjur borta från enheten vid alla tillfällen.
- Se till att det finns minst 250 mm avståndet mellan röken och eventuella brännbara material som buskar, träd, trädäck och byggnader.
- Försök inte att flytta en het rök.
- Använd handskar hela tiden, eftersom ytorna blir heta.
- Användning av slipande rengöringsmedel eller vassa föremål kan skada ytbeläggningen
- Var mycket försiktig när du fyller på kol eller ved.
- Använd inte brandfarliga vätskor för upptändning. Vi rekommenderar upptändning med hjälp av en skorstenständare och vanligt grillkol eller briketter.
- Lämna inte röken utan uppsikt innan kolen brunnit ut.
- Använd sunt förnuft och försiktighet när du använder denna rök.
- Ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten är allt som behövs för rengöring.

## Garanti

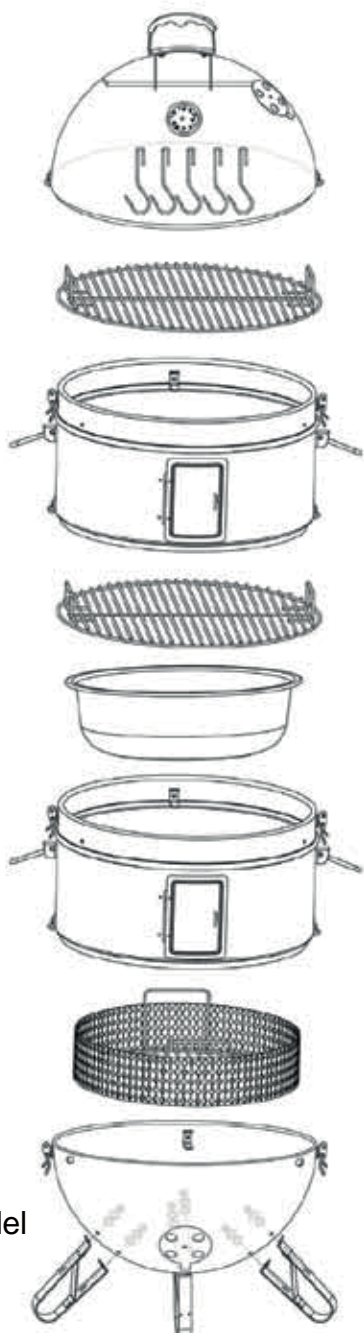
Napoleon® lämnar ett (1) års garanti räknat från inköpsdatum för defekter orsakat av dåligt utförande eller materialfel till den ursprungliga köparen. Tag kontakt med inköpsställen vid reklammationsärenden. Napoleons skyldigheter enligt denna Garanti är begränsad till följande riktlinjer.

Garantin täcker inte en rök som har ändrats eller skadats på grund av: normalt slitage, rost, missbruk, felaktigt underhåll, felaktig användning, demontering av delar och / eller försök till reparation av någon annan än en av Scandinavisk Spismiljö godkänd montör.

- Garantin täcker inte repor eller värme skador på finish, vilket anses vara normalt slitage.
- Napoleon® kan välja att reparera eller ersätta skadade enheter som omfattas av villkoren av denna garanti.
- Garantin omfattar den ursprungliga köparen och kan inte överlåtas eller överföras till senare köpare.

Förutom vad som ovan anges, lämnar Napoleon® ingen annan uttrycklig garanti. **I övrigt hänvisas till allmän konsumentköplag. (mitt tillägg, ersätter annan text)**

Tack för att du valt Apollo® 3 i 1 Rök. Vi vill att du ska kunna att använda din nya produkt på ett säkert och effektivt sätt, på samma gång som du lär dig tillaga välsmakande mat till din familj och vänner.



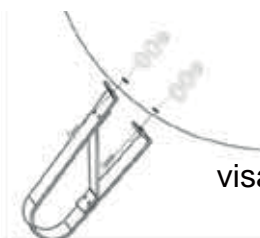
### Verktyg som behövs för montering:

Stjärnskruvmejsel  
8 mm fast nyckel / skiftnyckel

Ta ur alla komponenter ur lådan, och lägg dem på en jämn plan yta.

1. Tag fram bottendelen (kupolformade med 3 ventiler)
2. Vänd på bottendelen och fäst tre ben, med hjälp av sex M5 x 10mm skruvar och muttrar.  
\* OBS - se infällda bilden för korrekt placering av skruvar, brickor och muttrar. Undvik att dra åt för hårt, eftersom detta kan orsaka skador på finishen.
3. Vänd bottendelen så att det står på benen och montera resten av delarna, i den ordning de visas på skissen.

Din Apollo® 3 i 1 BBQ Rök är nu klar för att användas.



visar infästning av ben

## Att röka mat är enkelt!

När man röker mat, sker det långsamt, undvik frestelsen att "fippla" med mat under rökningen, det leder ofta till bäst resultat. Maten tillagas vid en temperaturer mellan 100°C - 120°C (het Rökning). Du kan röka all typ av mat ... från grönsaker till stora köttbitar, t.o.m med hela kalkoner, och på en relativt liten yta kan du laga en massa mat. Denna Apollo® rök innehåller flera innovativa funktioner som gör användningen lätt för dig. Några av dessa funktioner och andra vanliga termer för rökning:

**Vattenbehållaren** - En vattenbehållare som är placerad mellan maten och elden som fungerar som en buffert vilket gör det nästan omöjligt att bränna vid. Den tjänar också till att stabilisera temperaturen och ger en fuktig matlagings miljö. **Tips** - Lägg till öl, vin och / eller örter för ge ditt vatten lite extra smak.

**Kryddblandning** - torr eller våt, en blandning av kryddor och örter som läggs på eller gnids in på utsidan av maten.

**Träspån** - Trä för rökning finns i olika former som spån, pellets etc. Det kommer också i många smakvarianter från äpple till valnöt, varje smak sätter sin karaktär på maten. **Tips** - Använd endast trä som du vet inte har behandlats, eller ännu bättre, köp från en återförsäljare av grillar som kan ge dig rätt råd.

**Grillgaller/ställning** - Det är här du placerar maten på röken.

**Grillkol** - finns i flera varianter men vanligast som kol eller i brikettform. Kol är värmevärd och använt på rätt sätt bör grillkolen inte ge någon smak till maten ... låt det brinna tills ytan är täckt med ett lager av grå aska. (När du har blivit en erfaren BBQ'er kan du pröva på tekniker som "minion" (slow??) metod för att få längre bränntid). **Tips** - Använd alltid träkol med hög kvalitet, vissa sorter innehåller bindemedel som inte är bra för dig.

**Skorstenständare** - Detta är en utmärkt uppfinning som hjälper dig att tända grillkol utan att använda tändvätska. Allt den behöver för att tända upp ditt grillkol snabbt, säkert och rent är en hoprullad tidning. Du kan också använda den till att fylla på ny kol enkelt. **Tips** - Använd heltäckande skor vid hantering av varma kol. BBQ handskar i bra kvalitet är också viktigt.

**Termometer** - ett viktigt verktyg för att avgöra när maten är färdig. Sätt in en sond i den tjockaste delen av maten (se till att undvika att träffa ett ben eftersom detta ger en falsk bild) så kan du avläsa om maten har nått önskad temperatur. Ett diagram finns längre fram i denna handboken. **Tips** - Rökningen gör att vissa kött bli rosa, misstag inte detta för att köttet är rått.

## Ved typer

Vedtyp	Egenskaper
AL	Mycket delikat med en aning sötma. Passar till fisk, fläskkött, fjäderfä och ljust kött från viltfågel.
MANDEL	En söt röksmak, ljus aska. Bra till alla kött.
ÄPPLE	Mycket mild lite fruktig smak, lätt söt. Bra till fjäderfä (ger ett mörk brunt skinn) och fläskkött.
ASK	Brinner snabbare, lätt men diskinkt smak. Bra till fisk och rött kött.
BJÖRK	Medium lövträ med en smak som liknar lönn. Bra till fläskkött och fjäderfä.
KÖRSBÄR	Bra med fågel, fläskkött och nötkött. Vissa säger att körsbärsträ är bästa trä för rökning.
VINRANKOR	Syrlig. Ger en mycket rök, rik och fruktig. Bra till fjäderfä, rött kött, vilt och lamm.
HICKORY	Kungen av trä för rökning. Sött till stark, tung bacon smak. Bra med fläskkött, skinka och nötkött.
SYREN	Mycket lätt, subtil med inslag av blommor. Bra till skaldjur och lamm.
LÖNN	Rökig, fyllig och lite söt. Bra med fläsk, fågel, ost och småvilt fåglar.
MESQUITE	Stark jordig smak. Bra med kött, fisk, kyckling och vilt. Ett av de träslag som utvecklar högst värme.
MULLBÄR	Påminner om äpple.
EK	Drottningen av trä för rökning. Röd ek är bra tillrevben. Bra till rött kött, fläskkött, fisk och större vilt.
APELSIN	Ger en fin, mild rökig smak. Utmärkt med nöt, fläskkött, fisk och fjäderfä.
PÄRON	En trevlig, subtil röksmak. Ungefär som äpple. Utmärkt till kyckling och fläskkött.
PECAN	Söt och mild med en smak som liknar Hickory. Smaklig med en subtil karaktär. Bra till fjäderfä, nöt, fläskkött och ost
PLOMMON	Bra till de flesta vita eller rosa kött, bland annat kyckling, kalkon, fläskkött och fisk.
VALNÖT	Mycket rök, blandas vanligen med ljusare träslag som mandel, päron eller äpple. Lite bittert om den används ensam. Bra till rött kött och vilt.

## Snabbguide över tillagningstider

Diagrammet nedan visar beräknade tillagningstider, baserat på rök med en arbetstemperatur på 110°C. Faktorer som vind och utetemperatur kommer att ha en effekt på den faktiska tid det tar att laga mat. Temperaturen tas på den tjockaste delen av köttet med en termometer med god kvalitet. Vi rekommenderar starkt att en sond termometer används.

Mat	Del	Tid	Inner temp.
<b>Biff</b>			
Sirloin	Stek	3 -4 tim	Blodig 50°C Medium 60°C Genomst. 70°C
Bringa	Stek	6+ tim	85°C
Entrecôte (ribeye)	Biff	5 – 15 min	Blodig 50°C Medium 60°C Genomst. 70°C
<b>Fjäderfä</b>			
Kyckling	Hel	3½ - 4 tim	75°C
Kyckling	Bröst	25-35 min	75°C
Kyckling	Lår	25-35 min	75°C
Kalkon	Hel	6 – 8 tim	75°C
<b>Fisk</b>			
Lax	Hel	2 – 3 tim	60°C
Lax	File	30 – 40 min	60°C
Jätteräkor	Hel	10 – 15 min	Tillagas till rosa
<b>Fläskkött</b>			
Bog	Hel	12+ tim	85°C
Rygg	Stek	4 – 5 tim	65°C
Revben	Revben	5 – 6 tim	65°C



## Hel kyckling



**Detta behöver du:** Grillkol, grillhandskar, tidningspapper, skorstenständare, tändare / tändstickor, rent vatten, örter, kryddor, mat.

**The Fire** - Fyll skorstenständaren med grillkol av hög kvalitet, placera den ihoprullad tidning i hållighet i botten, se till tändaren står på en icke-brännbar yta (du kan placera den i grillkolsbehållaren i röken), tänd tidningen. Grillkolen bör vara redo att användas inom 20 minuter. Håll kolen i grillkolsbehållaren.

**Vattenbehållaren** - Fyll behållaren till cirka  $\frac{3}{4}$  med varmt vatten (genom att använda varmt vatten till röken får du upp tillagningstemperaturen snabbare) och placera den i staplaren. Placera staplaren på bottendelen.

**Maten** - När du har förberett maten och tagit den ur kylskåpet, kan du nu placera den på grillgallret strax ovanför vattenbehållaren. Om du planerar att använda mer än en staplare förbereder du dessa och placerar ovanpå den första staplaren. Vi rekommenderar inte att du använder mer än 3 staplarna åt gången, eftersom enheten blir instabil. **Tips** - Då maten är viktigast, se till att köpa den bästa kvaliteten.

**Röken** - Sätt på locket på toppen, öppna nedre luckan och placera flis eller träbitar direkt på grillkolen, var försiktig ... det är varmt! Stäng dörren. **KONTROLLERA ATT VENTILATIONSHÅLEN PÅ LOCKET ÄR ÖPPNA** om du stänger denna ventil kommer elden att slockna. Om du behöver justera temperaturen, använd ventilerna på bottendelen. Öppna den för att få mer värme, stäng till för lägre. Trä kan läggas till för mer rök under tillagningen, men om det är första gången lägger du bara till en handfull trächips i början .... Om du tycker att maten inte rökig nog kan du lägga på mer nästa gång. Det bästa av allt - Efter ca 3,5 timmar (matlagning temperatur på 100°C - 120°C) är kycklingen färdig. Kontrollera med hjälp av en sond termometer ... temperaturen på köttet ska vara minst 70° C.



## Några snabba tips

- Använd varmvatten i vattnetbehållaren vid starten, detta gör att enheten kan komma upp i önskad temperatur mycket snabbare.
- Kontrollera att luftventilen i locket hålls helt öppen under användning, annars störs luftflödet och elden riskerar att slockna.
- Lyft **inte** på locket under matlagningen. Varje gång locket lyfts kommer det ta upp till 30 minuter för röken att komma tillbaka upp till önskad temperatur. Kännedom och användning av en sond termometer minskar behovet av att kontrollera maten visuellt.
- Börja med en liten mängd ved för att skapa rök vid dina första försök, eftersom det är mycket lätt att "överröka" mat. Kom ihåg, för att få en röksmak krävs bara ett uns av rök, rök som väller ut ur enheten är inte önskvärt och kommer ofta att lämna en sotig hinna på maten som inte smakar gott.
- Använd grillkol eller briketter av bra kvalitet. Vissa fabrikat har motbjudande fyllmedel som kan ge en obehaglig smak till maten.
- Köp bra råvaror, eftersom det gör hela skillnaden.
- Låt maten komma upp till rumstemperatur innan tillagning genom att ta ut den ur kylskåp minst 30 minuter innan du tänker tillaga den. Röken tränger in bättre i rumstempererat kött.
- Använd endast beprövade icke-hartshaltigt trä, se diagram i manualen.
- Försök att använda barkfritt trä, då barken kan innehålla skalbaggar och andra otrevligheter.
- Viktigast av allt ... experimentera! Prova olika träslag, kryddblandningar och såser tills du hittar den kombination som passar dina smaklökar. Vi har lagt med några recept i denna skrift, men känn dig fri att lägga till din egen twist till dom.



## Kall rökning

Livsmedel som normalt används för denna metod är fisk, skinka, bacon och ost. Det bör sägas att kallrökning är lite svårare att bemästra än varmrökning och vi skulle föreslå att du köper en bok i detta ämne först. Kallrökning görs, som namnet antyder, vid låga temperaturer, under 30°C. Därför är inte alla dagar perfekta för kallrökning, så kallare perioder av året är bäst. För en del kött, som t.ex. fisk eller skaldjur, är en saltlösning bra att använda innan maten röks. En saltlösning är oftast en vatten, salt och socker lösning.

### Kallrökning på Apollo® Rök

1. Tänd på 4 eller 5 kolbriketter i skorstenständaren, när de har en grått utseende kan du placera dem direkt i eldskålen (du inte behöver inte använda brikettkorgen för denna typ av rökning).
2. Täck briketterna med trä "damm" (en KOPP bör räcka), detta gör att träet kommer att börja pyra, plus att det minskar värmen från briketterna. Detta bör producera rök i ca 1 timme.
3. Placera vattnetbehållaren på dess vanliga plats, precis ovanför elden och antingen fyll med vatten eller låt den vara torr beroende på utetemperatur. Du kan behöva fylla på kallt vatten för att hålla temperaturen inuti enheten nere under 30°C.
4. Placera maten på grillgallret och sätt på locket (ventilen på locket måste vara helt öppet).

Med kallrökning är det viktigt att övervaka temperaturen inuti enheten hela tiden. Vi föreslår att du använder en digital termometer för detta.

Tillagningstider varierar stort beroende på vilken mat du kallröker, till exempel kommer ost att ta bara en timme eller två, medan en sida av lax kan ta 10 - 12 timmar. Kött som skinka kommer att ta flera dagar.

## Saltlake

Saltlake används i allmänhet till ljust kött som fisk eller fågel och används för att ge mer saft och smak. En saltlake kan användas både för varmrökning och kallrökning. Innan du sätter igång så finns det ett par grundregler att följa.

1. Behållaren - då saltlake i grunden består av salt måste behållaren vara ren och tillverkad av ett material som tål salt. Behållare av plast, rostfritt stål eller glas är bra.
2. Innan du lägger i kött i saltlake måste du se till att saltlaken håller rätt temperatur, mellan ca 3-4° C. Denna temperatur måste upprätthållas under hela processen. Det bästa sättet att uppnå rätt temperatur är att antingen kyla blandningen, eller att lägga isbitar i den. En bra digital termometer kommer att hjälpa till med att övervaka detta.
3. Se till att köttet är helt täckt av saltlaken.
4. Saltlaken kan inte återanvändas.

### Grundläggande Recept på Saltlake

1 / 4 kopp av Kosher salt  
1 / 4 kopp av brunt socker  
4 koppar vatten

Blanda salt, socker och vatten i en medelstor skål. Rör om kraftigt tills allt salt och socker löst sig. Häll sedan denna blandning över kött, fågel eller fisk som du förberett. Blötlägg i flera timmar, helst över natten. Du kan behöva öka på kvantiteterna för att se till att köttet är helt täckt med vatten.

Du kanske vill lägga till några örter eller kryddor till grundreceptet.

## Rökt ost

Rökt ost är lätt att göra på dig Apollo ® rök och slutresultatet är långt överlägsen den röka ost du köper i handeln.

Ställ in din rök för kallrökning, som beskrivs på föregående sidor, lägg ost på grillgallret, sätt på locket och lämna röken .. enkelt.

Ost absorberar röken snabbt och är i allmänhet rökt på mellan 1 till 2 timmar. Börja i den nedre änden av tidsskalan vid första försöket. Osten kommer då inte att ha ändrat färg så mycket, vilket är bra. Färdigrökta ostar är oftast mörkare, för att osten inte är naturligt rökt, utan man har sprayat på "vätske rök ". Milt trä är bra för ost, använd äpple, lönn eller al.



## Lax biffar

6 bitar lax (2,5 - 4 cm tjock)  
2 dl kallt vatten  
2 msk. havssalt  
1-1/2 tsk. vitvinsvinäger  
1 tsk. torkade blandade örter  
1 / 4 dl extra virgin olivolja

Blanda vatten, salt, vinäger och kryddblandningen. Rör tills saltet löst sig.

Placera laxen i en ungssäker skål (glas) och häll blandningen över.  
Täck skålen och ställ in i kylskåp i 30 min, använd denna tid att göra i ordning röken.

När röken är klar, sätt vattenbehållaren på plats och fyll den till hälften, placera laxbitarna på grillgallret. Sätt på locket (kom ihåg att öppna lockventilen helt) och lägg i det trä som du valt på grillkolen genom den nedre luckan.

Vi rekommenderar ett mild trä såsom Al för fisk. Tillaga i ca 2 timmar vid 100°C, eller tills fisken lätt delar på sig.

## Low and slow revben

Det viktiga att komma ihåg när du köper revben (eller kött) är att säkerställa att du får den bästa kvaliteten som finns ..... Du kommer att tillaga dom i ca 5 timmar, så du vill inte börja med kött som inte kommer att bli bra. Inget resultat blir bättre än råvaran hur väl det än är tillagat.

1. Förbered revben genom att ta bort membranet från undersidan av revbenen. Ta bort allt löst fett eller kött.
2. Klappa revbenen torra med en pappershandduk, gnugga in en kryddblandning, se till att täcka revbenen helt. Du kan använda en färdig kryddblandning eller göra din egen, blanda bara några torkade kryddor och örter tillsammans. Linda revbenen i plastfolie och placera revbenen i kylskåpet över natten.
3. Ta ut revbenen från kylskåpet ungefär en halvtimme innan du vill tillaga dom, det garanterar att dom har rumstemperatur. Pensla revbenen med Napoleons BBQ-sås eller gör din egen genom att använda cola, tomatsås / ketchup, honung och allt vad örter och kryddor du gillar.
4. Antänd grillkolen och placera vattenbehållaren på plats och placera revbenen på grillgallret eller revbensställning. Tillagningstiden bör ta 5 - 6 timmar, så se till att du lagt i tillräckligt med grillkol, rökens temperatur ska ligga mellan 100°C - 120°C.
5. Lägg till flis eller träbitar genom nedre dörren till elden för att skapa rök, detta bör göras under de första 3 timmar. Du måste pensla revbenen varje timme under denna period.
6. Efter 3 timmar, ta bort revbenen från röken och placera dem på särskild ungsfolie. Pensla rikligt med såsen och linda folien runt revbenen, det är viktigt att det inte finns några hål i folien. Placera paketet i röken för ytterligare 2 timmar, på en temperatur på 100°C 120°C (nu är det ingen idé att tillsätta trä för rök).
7. Ta bort folien från revbenen och lägg dem tillbaka i röken.
8. Efter 6 timmar totalt tillagningstid, pensla en sista gång, sänk grillgallret närmare glöden och bryn snabbt revbenen på båda sidor i ca 30 sek för att karamellisera såsen.



## Delad (riven) fläsk (low and slow??)

1 2 ½ - 4 kg Fläskkarré	1 msk. vitlökspulver
Napoleons BBQ-sås	1 tsk. lökpulver
1 burk engelsk senap.	2 msk. havssalt
Mack's BBQ kryddblandning	1 msk. torkat gnuggad oregano
1 msk. chili pulver	1 msk. kummin
2 msk. paprika	1 tsk. korianderfrön, krossade
1 msk. cajennpeppar	1 msk. senapsfrön, krossade
1 msk. färsk svartpeppar	

1. Snitta skinnet och lägg på senap, så att steken är helt täckt (senaps smaken kommer inte vara dominerande i slutet av tillagningen). Lägg på generöst med kryddblandningen och se till att täcka steken helt. Täck steken i plastfolie och ställ in i kylskåp över natten.
2. Ta ut steken från kylskåpet i god tid innan du ska tillaga den, så att den garanterat har rumstemperatur. Tänd upp grillkolen och sätt vattenbehållaren på plats. Placera steken på grillgallret. Räkna med cirka 9 timmar i tillagningstid, så se till att du lägger i tillräckligt med grillkol av god kvalitet . Rökens temperatur ska ligga mellan 100°C - 120°C.
3. Lägg på flis eller träbitar genom nedre dörren till elden för att skapa rök, Hickory eller Mesquite trä fungerar bra med fläsk. När du bevakar innertemperaturen i köttet, märker du att efter ett tag att temperaturen ligger på cirka 70°C för en stund, men det är helt i sin ordning, det kommer att börja öka igen.
4. När den nått 90°C - 95°C, är köttet färdigt, men du behöver att låta köttet vila i minst en halvtimme innan du delar det. Använd gärna ett par gafflar att dela köttet i bitar.
5. Servera med luftigt vitt lantbröd och coleslaw och låt dina gäster hälla på så mycket sås som dom önskar.



## Delikat anka

1 anka (färsk inte fryst)  
1 kopp färskpressad apelsinjuice  
½ dl sojasås  
¼ kopp torr sherry  
2 vitlöksklyftor (finhackade)  
1 tsk senapspulver  
4 tunna skivor av apelsin  
salt och peppar

Placera apelsinjuice, soja, sherry, vitlök och senapspulver i en glasskål och blanda väl.

Lägg ankan i skålen och massera försiktigt in blandningen på fågeln. Täck ankan och ställ in i kylskåp över natten eller minst några timmar. Ta upp ankan från skålen och perforera skinnet på flera ställen (detta gör att fettets rinna bort när du lagar mat). Lyft skinnet försiktigt och lägg apelsinskivor under på bröstet (2 på varje sida). Låt ankan ligga framme tills den är rumstempererad.

När röken är klar, vattenbehållaren sitter i fylld till ungefär  $\frac{3}{4}$ , placera ankan på grillgallret. Sätt på locket på (kom ihåg att öppna ventil locket helt) och lägg ditt valda trä på grillkolen, genom den nedre luckan. Tillaga i ca 4 timmar vid 110°C, eller tills inner-temperaturen på köttet är 75° C.



## Fylld rullad oxbringa

Allt du behöver för denna maträtt är några ingredienser, grovt hackad vitlök, salt, paprika, grova senapskorn, bomullssnöre och gott om tid. När du får hem bringan, är det första du behöver göra (om den är färdigrullad) att kapa klippa upp bindningen och rulla upp bringan. Notera hur allt hänger ihop, så du kan rulla ihop den lika igen. Lägg bringan platt med feta sidan nedåt, bred på senap, lägg på hackad vitlök och krydda rikligt med salt och peppar. Man kan också skiva på lite ost om man så önska innan man rullar ihop den igen. Använd ett bomullssnöre att knyta ihop allt igen. Bred senap på utsidan och krydda med salt och peppar (örter som du valt kan strös på också). Linda in bringan i plastfolie och låt den stå i kylskåpet över natten. Det kommer ta 8 - 12 timmar att laga bringan, beroende på storleken, så förbered dig på att starta tidigt på morgonen. Förberd röken för vattenrökning och placera bringan på grillgallret och stäng locket. Lägg på lite trä genom den nedre dörren för röksmak. Det är där tidsaspekten kommer in, hitta på något som upptar din tid medan du väntar på den låga värmen (100°C - 120°C) och röken gör sitt magiska jobb.

Bringa kräver tid och övning, när du bevakar innertemperaturen i köttet, märker du att efter ca 5 timmar ligger temperaturen på vid cirka 70°C för en stund, men det är helt i sin ordning, eftersom det kommer att börja öka igen. När det har nått 90°C, är bringan färdig, men du måste låta köttet vila i minst en halvtimme innan du skär upp och serverar.

## Roxy's kryddiga äppel BBQ sås

3 äpplen, skalade, urkärnade och tärnade	1 tsk. salt
2 krm vitlökspuré	1 tsk. kanel, mald
1 msk. olivolja	1 tsk. muskot
1 / 2 dl vatten	1 / 2 tsk. kryddpeppar
1 1 / 2 dl ketchup	1 / 2 tsk. svartpeppar, färskmalen
3 / 4 kopp äppelcidervinäger	1 / 2 tsk. cajenpeppar
1 / 4 kopp sirap	1 / 4 tsk. kryddnejlika, mald
1 / 2 kopp farinsocker eller motsv.	1 / 4 kopp äppelcidervinäger, i reserv
1 / 2 kopp sockerrörssirap	1 gul lök

Fräs äpplen, lök och vitlök i olivolja i en kastrull på medelvärme ca 5 minuter tills löken blir genomskinlig. Tillsätt vatten och minska värmen till låg och låt sjuda tills äppelena har blivit mjuka, 20 minuter eller så. Tillsätt resten av ingredienser och låt sjuda på svag värme i 45 minuter tills såsen är tjock. Tillsätt resterande vinäger. Håll såsen i en mixer och processa tills den är slät. Kyl såsen och ställ i kylskåp upp till 2 veckor.

## Mack's BBQ Kryddblandning

Använd teskedar, koppar eller vad du har för att mäta upp ingredienser (se bara till att du använder samma storlek på mått för alla) beroende på vilken mängd du kräver. Denna kryddblandning fungerar på revben, stek eller fågel.

1 mått färsk (ground?) bockhornsklöver (fenugreek, som alt. kan senapsfrön användas)	6 mått färsk (ground?) paprika
3 mått grovt havssalt	1 mått grovmalen svartpeppar
4 mått Demerara socker	3 mått mald koriander
1 mått vitlökspulver	1 mått gult senapspulver
	2 mått färsk (ground?) kryddpeppar
	2 mått torkade blandade örter

Blanda alla ingredienser och det som blir kvar kan du spara i upp till ett par månader.



## Kallrökt fisk

Grundläggande saltlösning för fisk ...

½ dl farinsocker

½ kopp kosher eller grovt havssalt

1 kopp sojasås

6 dl vatten

1 kopp torrt vitt vin

1 tsk. grovmald peppar

1 finhackad kvist rosmarin

Du kan behöva öka mängden proportionellt beroende av hur mycket som krävs för att täcka fisken.

### Metod ...

1. Blanda alla ingredienserna och rör om ordentligt tills salt och socker har lösts upp. Placera fisken i en ungssäker form och håll över saltlösningen, se till att fisken är helt täckt av saltlösning.
2. Ställ in fisken i kylskåp över natten.
3. Ta upp fisken från saltlösning (saltlösningen kan nu kastas). Använd ett luddfritt papper eller en ren handduk och klappa fisken torr. Ställ in fisken i kylskåpet i 2 timmar igen.
4. Förbered röken för kallrökning, som beskrivits tidigare, placera fisken på grillgallret eller om du föredrar att hänga fisken i en krok i locket, sätt på locket och rök.

Tiderna kan komma att variera kraftigt beroende på storlek och vikt på fisken. Mild ved som Al, Äpple, Bok eller Lönn rekommenderas för rökning fisk.

## Medelhavs kyckling

**Pesto** (Du kan också använda färdig pesto)

3 koppar färska basilikablåd (löst packat)

3 msk. lätt rostade pinjenötter

2 klyftor grovhackad vitlök

½ dl färskrivna parmesanost

½ dl olivolja, extra Virgin

salt och peppar

Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa tills du har en pasta.

**Kryddblandning** (Använd Napoleon® Chicken & Rib krydda om du vill hoppa över detta steg).

1 msk. naturligt havssalt

1 ½ msk. krossade pepparkorn

1 msk. torkad rosmarin

1 msk. torkad oregano

1 msk. mald koriander

Om du gillar lite av en "kick", lägg till några krossade chili. Blanda alla ingredienser för hand i en bunke.

## Kyckling

1 stor, helst färsk kyckling. En fryst kyckling tinas i kylskåp eller i kallt vatten.

**Förberedelser** - Lossa skinnet på kycklingen med hjälp av en sked, för in pesto mellan skinnet och köttet. När du fört några skedar, massera skinnet tills peston är jämnt fördelad. Ta lite av den pesto som är över och gnid in utsidan och strö över kryddblandningen (peston ser till att det fäster).

Placera kycklingen på grillgallret i röken (röken har förberetts för vatten rökning och kolen har brunnit till en ljusgrå färg). Stäng locket, öppna den nedre dörren och lägg på lite ved (**spån??**) för röksmak. Med röken inställt på en temperatur på 100°C - 120°C bör kycklingen vara klar på ca 3 ½ timmar.

Använd en termometer för att kontrollera om kycklingen är färdig.

**Ett tips** - Låt kycklingen "vila" i minst 10 minuter innan du skär upp den.





## TILLVAL

### **Marinad Injector**

Använd denna stora injector för att injicera kryddblandningar, marinader, smält smör och andra aromatiska vätskor djupt in i köttet.

Produktkod: 55007



### **BBQ Tång**

Ett välkommet tillbehör för din grillning. Toppen i silicon gör vändning och lyftning av mat mycket enkelt. Har också ett bekvämt handtag som är extra långt för att hålla dig på säkert avstånd.

Produktkod: 55003



### **Galler handtag**

Med detta lösa handtag lyfter du enkelt det heta grillgallret från grillen för påfyllning eller rökning. Den robusta konstruktionen lyfter tunga, varma galler och håller händerna borta från värmen.

Produktkod: 62121

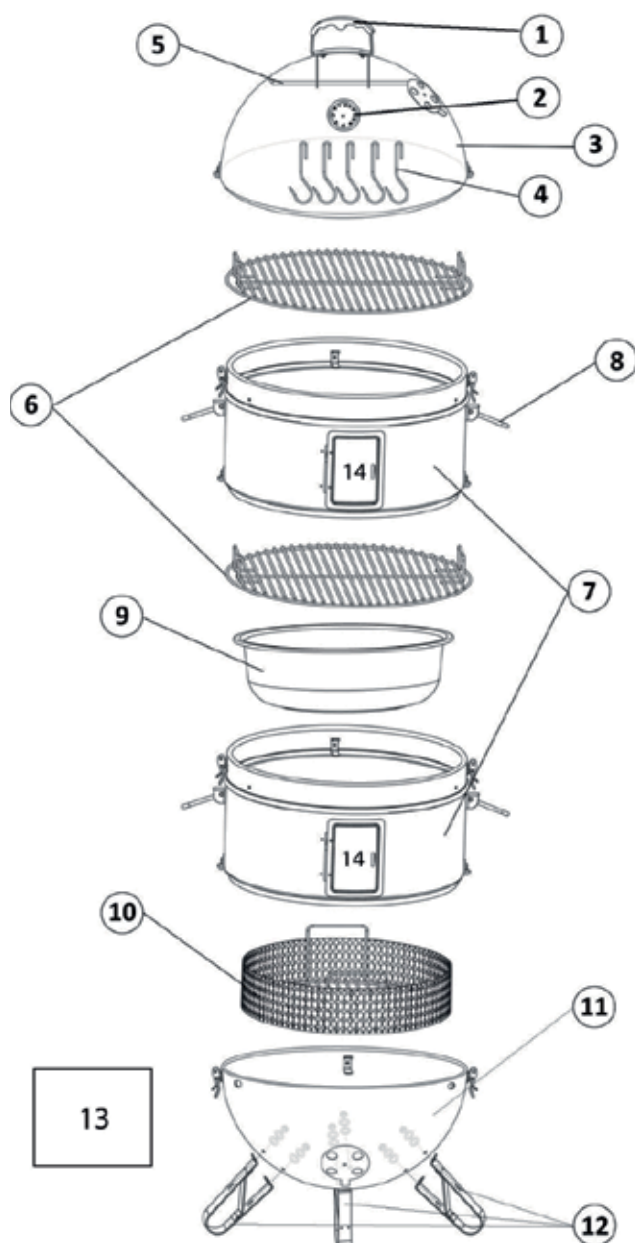


### **Ficktermometer**

Ett perfekt sätt att testa om maten har uppnått rätt innetemperatur. Alltid till hands.

Produktnummer: 61007

# Napoleon Apollo detalj lista



1 Lock handtag monterat  
Art nr: PNA90001

2 Termometer  
Art nr: PNA90002

3 Lock monterat  
Art nr: PNA90003

4 Kött krokar (5 st)  
Art nr: PQE90004

5 Upphängning krokar  
Art nr: PQE90005

6 Grill galler  
Art nr: PQE90006

7 Grillkammare monterat  
Art nr: PNA90007

8 Fällbara sidohandtag  
Art nr: PQE90008

9 Vatten behållare  
Art nr: PQE90009

10 Korg för grillkol  
Art nr: PQE90010

11 Underdel monterad  
Art nr: PQE90011

12 Ben (3 st)  
Art nr: PQE90012

13 Skruvförpackning ??????  
Art nr: PQE90013

14 Dörr (2 st)  
Art nr: PNA90014

