



MUSTANG

THE SUPREME GRILLING EXPERIENCE



RÖKNING

Med Electronic
kan du inte misslyckas

Perfekta tillsammans:
Kallrökt fisk & ost

*God mat
genom flamstekning*

Smaksätt med
*rökspån av
olika träslag*

Röken är hemligheten



**Elrök
Electronic
240429**
Se vår video
via QR-koden

Följ oss i sociala medier och låt dig inspireras



@mustanggrill_sverige



@grillamedmustang



Med en elektrisk rökugn tillreder du mat enkelt och snabbt

Rökning med elektrisk rökugn är ett av de enklaste och godaste sätten att laga mat. Den mest populära råvaran att röka är fisk, men också kött och grönsaker går bra att röka. Små och medelstora fiskar kan rökas som sådana efter att de rensats, större är det bra att röka som filéer, i synnerhet i mindre elektriska rökugnar. Om man vill att den rökte fisken ska få en mörkare färg ska man välja bokflis.

Elektriska rökugnar finns i olika varianter i fråga om storlek och funktioner. Elröken Mustang Electronic har fina hjälpmedel för ett utmärkt slutresultat, såsom en digital reglagepanel, en utdragbar påfyllningscylinder för rökflis och mycket utrymme för att röka flera fiskar på en gång.

TIPS!

Lägg en ugnsplåt under elröken så behöver du inte oroa dig för att det ska droppa fett på bordet eller terrassen från rökugnen.

För att lyckas behöver du följande



Elrök
(305671)



Elrök med termostat
(318243)



Elrök Electronic (240429)



Rökflis
Äpple
(231817)



Rökflis 3L
(229812)



Se alla produkter mustang-grill.com/sv/category/rokning/



En frestående *rökig smak*



Se anvisningar via QR-koden eller på adressen mustang-grill.com/sv/recept/
**Kallrökt reninnerfilé
och kallrökning av ost**

Följ oss i sociala medier och låt dig inspireras



@mustanggrill_sverige



@grillamedmustang



Fick och ost – en perfekt duo för kallrökning

Förutom fisk lämpar sig även kött, ostar samt frukt och grönsaker för rökning. Exempelvis brieost blir en verklig delikatess när den får en rökig ton. Vid kallrökning använder man finare spån än vid varmrökning. Det glöder långsammare, jämnare och längre än exempelvis grövre flis. Finfördelat kallrökningsspån alstrar mindre värme när det glöder än vad grövre flis gör när det brinner. På så sätt kan temperaturen inte stiga för mycket i skåpet.

TIPS!

Kallrökningens grundpelare är noggrann hygien, absolut färsk fisk samt rätt redskap och spån.

För att lyckas behöver du följande

Rökgenerator för kallrökning (300560)



Kallrökgenerator Deluxe (324170)



Rökläda (263590)



Kallrökgenerator Deluxe stor (333044)



Skåp för kallrökning (334137)



Gasrök Teno (324163)



Gasrök Kymi (324162)

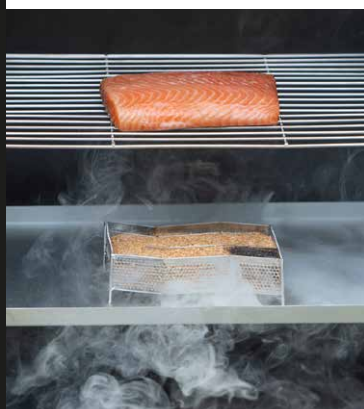
Se alla produkter
[mustang-grill.com/sv/
category/rokning/](http://mustang-grill.com/sv/category/rokning/)



Kallrökningsspån
Pro Bok (291436)



Kallrökningsspån
Bourbon-ek (314782)



God mat *genom* flamstekning



Att göra flamstekt lax är en lugn och trevlig sysselsättning som resulterar i en utsökt fisk så länge du kommer ihåg några tips som har visat sig fungera.

- Laxen ska vara 20–30 centimeter från lågorna. När du kan hålla handen mellan fisken och lågorna ungefär 10 sekunder innan det börjar brännas är avståndet lagom.
- Vänd vid behov flamstekningsplankan halvvägs genom tillagningen eftersom dess övre ända är lite längre från elden.
- Du kan kontrollera om fisken är färdig genom att försöka lösgöra skinnet från fisken – när fisken är färdig lossnar det lätt.
- Du får en särskilt saftig fisk om du under flamstekningen öser den med salt vatten eller citronsaft för att hindra den från att torka.
- För att flamstekningsplankan inte ska brännas av elden är det bra att omsorgsfullt blöta den och trätapparna i vatten före flamstekningen.
- När du tänder en eld, ha tålamod och vänta tills vedträna har antänts ordentligt och brinner jämnt.

För att lyckas behöver du följande



Flamberingsplankor Loimu 3 st. (249201)



Träspikar Loimu
20 st. (182688)



Anordning för flamstekning
Loimu (249206)



Tändare med
stormflamma
30 cm sortiment
(260056)



Se alla produkter mustang-grill.com/sv/category/rokning/



Rökningsspån *ger smak*

BLEV DU INSPIRERAD

Läs våra bästa tips
för lyckad rökning
[mustang-grill.com/sv/
tips-sv/rokningens-
hemligheter/](http://mustang-grill.com/sv/tips-sv/rokningens-hemligheter/)

VÄLJ DIN SMAK

SÖTA

AL



ÄPPLE



EK



BOK



KÖRSBÄR



PECAN



KRAFTIGA

MESQUITE



BOURBON-
EK



HICKORY



För att lyckas behöver du följande



Rökflis
Äpple (231817)



Rökflis 3 i 1
(229812)



Kallrökningsspån
Pro Bok
(291436)



Kallrökningsspån
Bourbon-ek
(314782)



Kallrökningsspån
Hickory finsnitt
(290357)



Kallröksgenerator
Deluxe stor (333044)



Kallröksgenerator
Deluxe (324170)

Se alla produkter mustang-grill.com/sv/category/rokning/



Delad mat är dubbel glädje – dela din grillbild med hashtaggen **#grillamedmustang**



MUSTANG

THE SUPREME GRILLING EXPERIENCE

DELAD MAT ÄR DUBBEL GLÄDJE

**Bli en del av vår stora familj genom att följa oss
i sociala medier!**

Inspireras av läckra grillbilder, ta med dig de bästa matlagnings- och
grilltipsen samt dela dina egna grillbilder till glädje för andra med hashtaggen
#grillamedmustang

Om du följer oss kan du delta i utlottningar varje månad och vinna
fantastiska priser med grilltema!

Se närmare anvisningar för deltagandet: mustang-grill.com/sv/månatlig-dragning



@mustanggrill_sverige



@grillamedmustang



Grillaa Mustangilla