



## Стейк с глазурью

Не упускайте возможности добавить вишневую колу в этот соус - в сочетании с острым мексиканским перцем халапеньо получается превосходная глазурь. Сладость колы идеально уравнивает остроту перца. Пожар во рту разгорается из-за семян и жилок в перце, так что уберите их, если Вам хочется более мягкого вкуса. Кстати, когда Вы держите халапеньо в руках, лучше делать это в перчатках и не трогать глаза, пока не вымоете руки.



### Ингредиенты:

- 4 свиных стейка (по 11 г)
- 20 мл вишневой кока-колы
- 220 г коричневого сахара
- 4 красных перца халапеньо, очищенных от семян и нарезанных
- 1 зеленый халапеньо, нарезанный вместе с семенами
- 4 ст. л. кукурузного крахмала
- 4 ст. л. сиропа гренадин
- 2 ст. л. оливкового масла свежемолотый черный перец

Вам понадобится: чугунная решетка. Подготовьте печь EGG с чугунной решеткой для жарки на прямом огне Разогрейте гриль до 200 °C

Смешайте кока-колу, коричневый сахар и нарезанные перцы халапеньо в небольшой разогретой соуснице и поставьте кипеть на медленном огне на 10 минут. С помощью вилки взбейте кукурузный крахмал с гренадином и добавьте это в соус. Размешайте все вместе и оставьте на огне на 1 минуту или до тех пор, пока масса не загустеет. Аккуратно вылейте горячую глазурь в чашку кухонного комбайна и перемешивайте в течение 0 секунд. Перелейте глазурь в маленькую миску и отставьте в сторону. Натрите стейки оливковым маслом и приправьте перцем. Положите мясо на решетку. Закройте крышку гриля и обжаривайте минут, переверните стейки, полейте их глазурью и готовьте еще минут. Переложите стейки на тарелку и полейте еще раз глазурью. Оставшуюся глазурь вылейте на тарелку рядом со стейком и сразу же подавайте на стол.

# Свинные ребрышки моджо

## Свинные ребрышки моджо с глазурью из манго и острого перца хабанеро

Ребрышки становятся только лучше, если их долго обжаривать на медленном огне. Но чтобы было проще, можно их приготовить заранее и положить на ночь в холодильник. А когда нужно будет подавать на стол, просто растереть их соусом и пожарить в гриле. Эти ребрышки подаются с огуречным соусом, приготовленным путем процеживания огуречного пюре и использования оставшейся жидкости для самого соуса. Хотя соус приятно контрастирует с острыми ребрышками, они могут быть очень вкусными и без него.



### Ингредиенты

350 мл мангового нектара

20 мл винного уксуса

1 перец хабанеро

2 ряда задних ребрышек

110 г сухой приправы моджо

Соус (по желанию)

2- английских огурца, очищенных от кожицы, семян и нарезанных на кусочки

12 г свежесжатого сока лайма (4- лаймов)

70 г сахарного песка

0, ч. л. крупной соли

220 мл соуса барбекю

100 г нарезанной свежей кинзы

Вам понадобится:

Отсекатель Жара, прямоугольный поддон

Подготовьте печь с Отсекателем Жара ножками вверх для непрямого нагрева. Разогрейте гриль EGG до 150 °C

Налейте нектар манго и уксус в поддон и добавьте перец хабанеро. Разрежьте каре пополам между костями и обильно приправьте моджо. Положите ребрышки в поддон и плотно накройте алюминиевой фольгой. Поставьте поддон на

Отсекатель Жара и закройте крышку гриля. Готовьте 2 часа или до тех пор, пока ребрышки не станут мягкими и нежными. Тогда достаньте поддон из печи и отставьте в сторону.

Чтобы приготовить соус для обмакивания ребрышек, положите огурец в комбайн со стальным лезвием.

Перемалывайте, пока огурцы не превратятся в пюре. Возьмите дуршлаг и процедите через него огуречное пюре, чтобы получилось 350 мл огуречной воды. Налейте жидкость в маленькую миску, добавьте сок лайма, сахар и соль. Размешивайте, пока сахар целиком не растворится. Поставьте в холодильник до момента подачи на стол. Установите решетку в гриле и увеличьте температуру до 230 °C. Выньте ребрышки из поддона и слейте жидкость оттуда в миску. Добавьте в миску соус барбекю и хорошо перемешайте.

Положите ребрышки на решетку. Натрите ребрышки соусом барбекю. Закройте крышку гриля и обжаривайте в течение минут. Переверните ребрышки, подлейте больше соуса и готовьте еще минут при закрытой крышке, пока соус не карамелизуется. Затем вытащите блюдо из гриля и дайте ему остыть минут. Выньте огуречный соус из холодильника, добавьте кинзу и хорошо перемешайте. Вылейте соус в небольшую миску. Положите ребрышки на блюдо и подавайте на стол вместе с соусом

## **Баранья нога**

Иногда лучше то, что проще. Тоненькие кусочки чеснока и веточки розмарина, вставленные в маленькие разрезы на всей поверхности баранины, придадут необыкновенный аромат, пока оно медленно томится в гриле. Подавайте с овощным рататюем или тонко нарежьте и сделайте сэндвичи

### **Ингредиенты**

**1 баранья нога (2- кг)**

**5 зубчиков чеснока, тонко нарезанные**

**20 веточек розмарина (по 2 см)**

**7 г оливкового масла (Extra Virgin)**

**1 ч. л. крупной соли**

**1 ч. л. свежемолотого черного перца**



**Вам понадобится: V-образный вертел, поддон, выложенный алюминиевой фольгой, термометр**

**Подготовьте печь EGG для жарки на открытом огне. Разогрейте гриль до 150 °C**

Сделайте 20 разрезов по 2 см по всей поверхности куска мяса. В каждый разрез вставьте кусочек чеснока и веточку розмарина. Натрите мясо оливковым маслом, приправьте солью и перцем.

Переложите баранину на V-образный вертел, поставьте его в поддон. Поместите поддон на решетку и закройте крышку гриля. Готовьте в течение 2-2, часов, пока термометр не покажет 70 °C. Достаньте поддон и дайте блюду охладиться 10 минут.

Разрежьте баранину, положите на тарелку и сразу подавайте на стол

## Свиные ребрышки

Эти ребрышки - потрясающие! Аромат Азии появляется в результате использования китайской приправы из пяти специй, приправы Asian Мор и азиатского соуса барбекю. Чтобы сделать ребрышки нежными как после классического «земляного» копчения, их нужно коптить на медленном огне. В качестве финального штриха можно посыпать сушеным кунжутом. Подавайте это блюдо с жареной овощной лапшой или рисом, тушеным с овощами.

### Ингредиенты

**2** ряда задних свиных ребер (всего , кг)

**55г** приправы из пяти специй

**крупная соль и свежемолотый черный перец**

**480 мл** азиатского соуса барбекю

**1 ст. л.** сушеного кунжута



**Вам понадобится:** Отсекатель Жара, V-образный вертел, поддон, выложенный алюминиевой фольгой

**Подготовьте печь EGG с Отсекателем Жара ножками вниз для непрямого нагрева. Разогрейте гриль до 150 °**

Приправьте ребрышки со всех сторон приправой из пяти специй, солью и перцем. Положите ребрышки на V-образный вертел, а сам вертел поставьте в поддон. Поставьте поддон на Отсекатель Жара и закройте крышку гриля. Готовьте часа, поливая соусом каждые, 10 минут.

По истечении 3-х часов, натрите мясо соусом. Закройте крышку гриля и готовьте 0 минут, втирая соус каждые 10 минут. Выньте ребрышки из гриля. Разрежьте каре пополам, подлейте еще соуса, посыпьте семенами кунжута и подавайте на стол

# Фаршированные свиные котлеты

Перец поблано, из которого готовится соус для этих котлет, обладает мягкой острой мексиканского чили перца. Он не разжигает огонь, а лишь придает мягкой резкости блюду.

Сушеный вариант перца поблано, чили перец анчо, обычно перемальвывается и используется в качестве специи.

Начинка для котлет приготовлена из кукурузного хлеба и сосисок. В этом рецепте вместо котлет можно использовать куриные грудки без костей.

## Ингредиенты

Крем-соус поблано

2 перца поблано

1 ч. л. измельченного чеснока

120 мл куриного или свиного бульона

360 мл густых сливок

55г желтой кукурузной муки

1 ст. л. свежавыжатого лаймового сока

100 г нарезанной свежей кинзы

4 свиные котлеты с двухсторонними разрезами

1 ст. л. оливкового масла

4 ст. л. приправы из красного перца чили

(red Chile rub)

200 г кукурузного хлеба (можно из магазина)

120 г нарезанной копченой сосиски чорисо

120 г нарезанной свежей кинзы

12 г свиного или куриного бульона

Вам понадобится: керамический полукруг, термометр Подготовьте печь EGG и решетку

с полукруглым противнем

Разогрейте гриль до 230 °C

Положите перчики поблано на решетку. Закройте крышку гриля и готовьте 3-5 минут, периодически переворачивая, пока перчики не почернеют со всех сторон. Переложите перчики в запечатывающийся пластиковый пакет. Закройте его и дайте перцу 5 минут выпариться. Вытащите перец из пакета и положите на разделочную доску. Разрежьте перцы вдоль и выньте оттуда семечки. Порежьте перец на маленькие кубики. Смешайте перец, чеснок, бульон и сливки в маленькой разогретой соуснице и кипятите в течение 1 минут. Постоянно взбивая соус, добавьте в него кукурузную муку и держите на огне еще 7 минут, пока соус не загустеет. Уберите соус с огня и добавьте в него лаймовый сок и кинзу. Держите в тепле. Сделайте на котлетах надрезы длиной 4 см с каждой стороны. Заправьте каждую отбивную оливковым маслом и 1 ст. л. приправы. Покрошите хлеб в маленькую миску, добавьте чорисо, кинзу,

бульон и хорошенько перемешайте. Поделите начинку на четыре части и фаршируйте каждую свиную отбивную. Положите отбивные на решетку. Закройте крышку гриля и обжаривайте по минуты с каждой стороны. Переложите отбивные на керамический полукруг и закройте крышку гриля. Запекайте в течение 12-1 минут, пока термометр не покажет 70 °C или до желаемой степени готовности. Выложите свиные отбивные на тарелку, полейте соусом и сразу подавайте на стол.

## ***Рибай с перечной корочкой***

Если любите стейки, то вкусный нежный рибай, заправленный насыщенным сливочным соусом с коньяком и грибами, превзойдет все Ваши ожидания. Если не сезон сморчков, то их можно заменить на любые другие грибы. Измельченный лук-порей добавит тонкий приятный аромат. Если Вы не особый любитель стейков - это соблазнительное блюдо изменит Ваше мнение



### **Ингредиенты:**

**Сливочный соус с коньяком и грибами**

**1 ст. л. несоленого сливочного масла**

**50 г нарезанных сморчков**

**50 г измельченного лука-порея**

**1 измельченный зубчик чеснока**

**100 мл коньяка или бренди**

**40 мл жирных сливок**

**Крупная соль и свежемолотый черный перец**

**Щепотка кайенского перца**

**2 стейка рибай на кости (по 00 г)**

**Крупная соль и свежемолотый черный перец**

**Вам понадобится: чугунная решетка,  
чугунная кастрюля (голландская духовка) или чугунная  
сковорода диаметром 30 см**

**Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, установите чугунную решетку**

**Разогрейте печь EGG до 340 °C**

Поставьте кастрюлю на решетку и разогрейте ее.

Положите в кастрюлю сливочное масло и растопите его. Когда это произойдет, добавьте грибы и жарьте их в масле, пока они не размякнут.

Добавьте лук-порей, чеснок и немного помешайте.

Аккуратно налейте коньяк - он воспламенится, поэтому наливайте медленно и отойдите от гриля подальше. Дайте ему выгореть, затем помешайте и закройте крышку гриля. Продолжайте нагревать, пока коньяк не испарится на две трети. Добавьте сливки, постоянно помешивая в течение 3-4 минут, пока соус достаточно не загустеет. Приправьте соус солью и перцем (если добавить соль слишком рано, то он станет слишком соленым, когда часть его испарится).

Добавьте щепотку кайенского перца (можно больше, по желанию). Кайенский

перец немного приглушит насыщенность сливок.

Подогрейте соус, поставив его на печь, нагретую до средней температуры.

Обсыпьте стейки с двух сторон солью и перцем, положите их на решетку и закройте крышку EGG.

Пожарьте на гриле минут до средней степени прожарки. Когда мясо будет готово, выложите его на поднос и дайте остыть немного. Порежьте стейки

поперек на кусочки мм толщиной и разложите эти кусочки на блюдо или отдельные тарелки. Полейте соусом и сразу же подавайте на стол

## Говяжья грудинка

Говяжья грудинка может получиться очень жесткой, если неправильно ее готовить. Покрытая сладкой и пряной манговой приправой чатни, грудинка лучше готовится на медленном огне, прямо над ним, чтобы мясо приобрело нужную мягкость. Резать говядину нужно против жилок, иначе мясо будет жилистое. Остатки от грудинки очень хорошо рубятся и используются в сэндвичах барбекю. Попробуйте с салатом из шинкованной капусты с фенхелем



### Ингредиенты

350 г манговой приправы чатни

2 0 мл яблочного уксуса

240 мл томатного соуса

120 мл кетчупа

110 г коричневого сахара

1 ст. л. вустерширского соуса

1 (2, кг) говяжья грудинка

500 мл белого уксуса

1 0 г трехцветной перечной приправы

4 0 мл пивного соуса

Вам понадобится: щипцы, Отсекатель Жара

Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, установите решетку с фарфоровым покрытием

Разогрейте печь EGG до 100 °C

Смешайте чатни, яблочный уксус, томатный соус, кетчуп, коричневый сахар и вустерширский соус в средней миске так, чтобы все ингредиенты хорошо перемешались. Положите грудинку в большую миску, залейте белым уксусом и оставьте так на 5 минут. Переложите мясо на разделочную доску и приправьте весь кусок перечной приправой.

Выложите грудинку на разогретую решетку и закройте крышку EGG. Готовьте 0 минут, поливая пивным соусом каждые 1 минут. Переверните говядину и снова закройте крышку гриля. Обработывая мясо соусом каждые 1 минут, продолжайте готовить еще в течение 30 минут, пока грудинка не станет коричневой. Переложите грудинку на доску, выложенную алюминиевой фольгой.

С помощью щипцов и специальных рукавиц для барбекю, аккуратно выньте решетку и установите подставку Отсекатель Жара ножками вниз.

Полейте чатни-соусом грудинку, заверните ее в фольгу и плотно запечатайте. Положите мясо в фольге на подставку Отсекателя Жара и закройте крышку гриля. Продолжайте готовить 4 часа, пока мясо не станет мягким. Выложите грудинку на доску и дайте ей остыть минут 10, не вынимая из фольги.

Снимите фольгу, порежьте мясо поперек и положите на блюдо. Сразу же подавайте на стол.



## Свиная вырезка

Если Вы никогда не использовали кофе для приправы, этот рецепт приготовления свиной вырезки для Вас просто подарок! Готовить его быстро и просто, подавать на стол с персиковым барбекю соусом, который делается из персикового джема. Добавьте персики на гриле в качестве яркого и вкусного украшения к блюду, если хотите произвести впечатление. Этот рецепт непременно должен стать одним из Ваших любимых



### Ингредиенты

#### Кофейная приправа

2 ст. л. молотого кофе

1 ст. л. натурального тростникового сахара

1 ст. л. приправы чили

1, ч. л. столовой соли

1 ч. л. свежемолотого черного перца

2 куса свиной вырезки (по 4 0- 00 г)

1-2 ст. л. оливкового масла

#### Персиковый соус барбекю

300 мл персикового джема

100 мл кетчупа

2 ч. л. бальзамического уксуса

2 ст. л. коричневого сахара

0,2 ч. л. свежемолотого черного перца

Вам понадобится: чугунная решетка, термометр

Настройте печь EGG для прямого нагрева блюда, установите чугунную решетку

Разогрейте печь EGG до температуры

200 °С

Чтобы приготовить приправу, смешайте в маленькой миске кофе, сахар, приправу чили, соль и перец. Хорошо перемешайте и отставьте в сторону. Срежьте жир и тонкую пленку с кусков мяса. Намажьте вырезку оливковым маслом и обильно посыпьте приготовленной приправой. Оставьте мясо на 10 минут.

Чтобы приготовить соус, перемешайте в маленькой соуснице джем, кетчуп, уксус, коричневый сахар и перец. Поставьте соусницу сверху на печь и грейте минуты. Перелейте соус в миску и дайте ему остыть. Выложите мясо на решетку и закройте крышку гриля EGG. Готовьте - минут до коричневого цвета. Переверните мясо, закройте крышку EGG и продолжайте готовить еще - минут, пока мясо не зарумянится со всех сторон. Жарьте пока термометр не покажет 70 °С. Выложите мясо на блюдо, свободно оберните алюминиевой фольгой. Оставьте мясо на минут.

Тонко нарежьте мясо и подавайте на стол с соусом

## **Курица в пивном маринаде**

Мясо с небольшой долей жирности, например, птицу или свинину, можно замочить в маринаде, чтобы как следует обработать и придать больше сочности.

Когда Вы опускаете мясо в маринад, удостоверьтесь, что оно покрыто

жидкостью целиком и что Вы оставили достаточно времени для маринования.

На целую курицу Вам потребуется, как минимум, 12 часов. Этот метод маринования способствует размягчению костей, а мясо отлично насыщается приправами. Обычно используется вода, но в этом рецепте мы предлагаем Вам взять для этой цели светлое пиво для дополнительного вкуса. Так как курица выдержана в рассоле, не обязательно посыпать ее солью и приправами.

### **Ингредиенты :**

**2 л воды**

**220 г сахарного песка**

**110 г крупной соли**

**700 мл светлого пива**

**1 курица (2, кг)**

**55мл оливкового масла**

**50 г приправы для барбекю**

### **Вам понадобится:**

**Отсекатель Жара, стружка гикори, вертикальная подставка,**

**поддон, термометр**

**Поставьте в печь EGG Отсекатель Жара для непрямого нагревания блюда**

**Разогрейте пустой гриль до температуры 200 °C**

Смешайте воду, сахар, соль и пиво в большой кастрюле. Прокипятите, чтобы сахар и соль растворились. Положите в маринад курицу, накройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на 12 часов или на ночь. Бросьте 20 г стружки гикориевого дерева в миску среднего размера, залейте водой и оставьте на 1 час. Распределите стружку на углях, и поместите Отсекатель Жара в гриль EGG.

Выньте курицу из маринада, хорошо промойте и похлопывая, высушите ее бумажным полотенцем. Слейте маринад. Натрите курицу оливковым маслом и посыпьте приправой. Поставьте курицу на вертикальную подставку. Положите поддон сверху на Отсекатель Жара, а в поддон поставьте вертикальную жаровню с курицей и закройте крышку гриля. Готовьте 1-1,5 часа, пока термометр не покажет 90 °C Выньте курицу из гриля и оставьте на 10-15 минут. Порезьте и подавайте на стол.

# **Свежезарезанная птица на гриле**

Это простой и вкусный способ приготовить целую курицу, не разрезая ее на кусочки. Чтобы пожарить ее, нужно вынуть спинной хребет. Курицу можно будет развернуть как книжку, чтобы она ровно лежала на гриле. Лучше всего подавать такое блюдо с бобами запеченными в гриле или с кукурузой в початках, тоже приготовленной в гриле.

## **Ингредиенты**

**1 (2-2, кг) курица**

**1, л воды**

**120 г крупной соли**

**120 г сахарного песка**

**5зубчиков чеснока, тертого**

**10 шт. гвоздик**

**3ст. л. масла канолы**

**50 г приправы для барбекю**

**100 мл барбекю соуса KC**

**Вам понадобится: чугунная решетка, стружка дерева гикори, термометр**

**Разогрейте печь EGG без решетки до**

**температуры 150 °C**

Разрежьте курицу от шеи до низа вдоль обеих сторон позвоночника. Вытащите хребет, чтобы развернуть курицу и положить плоско. Смешайте воду, соль, сахар, чеснок и гвоздику в большой миске. Взбейте, чтобы сахар и соль растворились. Положите курицу в большой герметично закрывающийся пакет и вылейте рассол туда же. Положите пакет в миску или поддон и уберите на ночь в холодильник. Вытащите курицу из рассола и выбросите пакет.

Хорошо промойте и высушите птицу. Намажьте ее маслом канолы и приправьте специей для барбекю.

Положите 200 г стружки гикори в большую миску. Залейте водой и вымачивайте 1 час. Раскидайте щепки на разогретом древесном угле и дайте им немного подымиться. Спрысните решетку специальным спреем, одев перчатки, положите ее в печь EGG.

Выложите курицу кожей на решетку. Закройте крышку гриля и готовьте 20 минут, периодически проверяя.

Переверните курицу и намажьте обильно

третью соуса-барбекю. Закройте крышку гриля и готовьте еще минут 10. Опять переверните птицу и снова обмажьте ее соусом барбекю. Закройте крышку и готовьте еще 20 минут. Затем добавляйте соус каждые минут, пока термометр не покажет 8 °C.

Переложите курицу на блюдо, полейте соусом барбекю и дайте курице остыть 10 минут. Режьте и подавайте на стол.

# Салат с курицей

Теплый жир бекона делает этот салат со шпинатом вдвое лучше. Хрустящий копченый бекон с ароматом «яблочного» дыма добавим в салат, а теплый жир нужно сохранить для салатной заправки. Она не только придаст особый аромат, но и слегка приглушит вкус самого шпината! Если Вы не любитель бекона, то вместо заправки с беконом возьмите любую другую на Ваш вкус.

## Ингредиенты:

225 г молодого шпината, промытого и высушенного

120 г тонко нарезанного красного лука

120 г тонко нарезанных белых грибов

400 г нарезанного на кубики французского батона

4 ст. л. растопленного несоленого сливочного масла

4 ломтика «яблочного» бекона

50 г измельченного лука-шалот

1 ч. л. измельченного чеснока

60 мл винного уксуса

1 ч. л. дижонской горчицы

1 ст. л. сахарного песка

11 мл + 2 ст. л. оливкового масла

крупная соль и свежемолотый черный перец

4 куриных грудки без костей и кожицы (по 170 г)

4 яйца, сваренных вкрутую и очищенных от скорлупы



Вам понадобится: чугунная решетка, поддон для овощей, термометр

Установите в печи EGG чугунную решетку и поддон для овощей для прямого нагрева блюда

Разогрейте гриль до температуры 200 °C

Смешайте шпинат, лук и грибы в большой миске и отставьте в сторону.

Чтобы сделать крутоны, бросьте в среднюю миску хлеб и полейте сверху топленным маслом. Положите крутоны на сковороду для гриля и обжаривайте, переворачивая хлеб до тех пор, пока он не подрумянится. С помощью специальных рукавиц для гриля снимите сковороду с решетки, выложите крутоны на тарелку и дайте им остыть. Добавьте крутоны в салат.

Чтобы приготовить заправку для салата, пожарьте бекон на маленькой сковородке до хрустящей корочки, а затем выложите бекон на тарелку с бумажными полотенцами. Оставьте жир от бекона в сковороде. Порежьте бекон на кубики и добавьте в салат.

Подогрейте жир, если это необходимо, а затем добавьте туда шалот, чеснок и готовьте 2 минуты. Положите туда уксус, горчицу, сахар и хорошо прожарьте. Постоянно помешивая, влейте туда

11 мл оливкового масла и взбивайте, пока смесь не превратится в эмульсию. Приправьте солью и перцем и отставьте в сторону.

Чтобы обжарить курицу, немного разотрите куриные грудки оставшимся оливковым маслом и посыпьте солью и перцем. Положите курицу на решетку. Закройте крышку гриля и жарьте по 8 минут на каждой стороне или до тех пор, пока термометр не покажет 90 °C. Затем дайте мясу остыть до комнатной температуры. В завершение, полейте салат со шпинатом заправкой, приправьте солью и перцем и хорошо встряхните. Разложите салат по отдельным тарелкам.

Порежьте куриные грудки и положите по кусочку поверх каждой порции салата. Разрежьте яйца на четвертинки, и также разложите по 4 части на каждую тарелку. Сразу же подавайте на стол.

# Овощной рубен-сэндвич

## Овощной рубен-сэндвич

Вы не будете скучать по отварной солонине в этом вегетарианском варианте классического рубен-сэндвича. Крапленый ржаной хлеб - идеальная основа для жареных грибов, перца, шпината и лука, которые идут в компании со швейцарским сыром и кислой капустой. Затем все это разогревается в гриле до румяной корочки



### Ингредиенты

#### Заправка

120 мл майонеза

60 мл кетчупа

60 мл сладкого соуса

1 ч. л. домашнего хрена

0, ч. л. острого чесночного соуса

0, ч. л. вустерширского соуса

2 ст. л. оливкового масла Extra Virgin

800 г тонко нарезанных белых грибов

200 г нарезанного красного лука

2 ч. л. измельченного чеснока

половинка жареного красного болгарского

перца, порезанного на кусочки

300 г свежих листьев шпината, вымытых и

высушенных

Крупная соль и свежемолотый черный перец

8 кусочков крапленого ржаного хлеба

8 ломтиков швейцарского сыра

200 г кислой капусты

60 г несоленого сливочного масла

**Вам понадобится:** Голландская духовка, полукруглая сковорода

Установите решетку в печи EGG для прямого нагрева блюда

Разогрейте гриль до 200 °C

Поставьте кастрюлю на решетку и нагревайте в течение 10 минут.

Чтобы приготовить заправку, смешайте в маленькой миске майонез, кетчуп, сладкий соус, хрен, острый чесночный соус и вустерширский соус и хорошо взбейте все это.

Налейте в кастрюлю оливковое масло и бросьте туда грибы, лук и чеснок. Закройте крышку гриля и жарьте на масле 4 минуты, пока содержимое не карамелизуется. Добавьте туда болгарский перец и шпинат, закройте крышку гриля и готовьте еще 2-3 минуты. Приправьте солью и перцем. Выньте кастрюлю и положите на решетку сковороде.

Затем возьмите четыре куска хлеба и на каждый с одной стороны намажьте по 2 ч. л. заправки. Положите ломтик сыра, затем четверть смеси со шпинатом и 0 г кислой капусты. Сверху положите еще один ломтик сыра, и завершите композицию вторым куском хлеба.

Растопите 2 ст. л. сливочного масла на сковороде.

Положите на сковороду два сэндвича, закройте крышку гриля и готовьте по 1 минуте на каждой стороне. Выложите сэндвичи на блюдо. Растопите оставшиеся 2 ст. л. масла на сковороде и приготовьте два других сэндвича. Выньте их из печи и сразу же подавайте на стол.

# Бобы

Стоит Вам один раз попробовать запечь бобы в гриле EGG, Вы уже никогда не захотите есть их просто из банки. Бобы каннеллини (итальянские белые бобы) в сочетании с «яблочным» беконом превращаются в насыщенный соус с ароматом копчености, который на вкус - просто сказка! Его можно подавать вместе с телячьими ребрышками барбекю или рубленным свиным сэндвичем с капустой и фенхелем.

## Ингредиенты

350 г бекона, копченого на яблоневоm дереве  
(12-14 ломтиков), порезанного на кубики  
400 г мелко порезанного белого лука  
600 мл соуса барбекю  
220 г коричневого сахара  
100 мл кленового сиропа  
120 г желтой горчицы  
4 банки (по 42 г) бобов каннеллини, высушенные и промытые  
( 1 банку бобового рассола оставить)  
2 0 мл воды  
крупная соль и свежемолотый черный перец

**Вам понадобится:** , чугунная кастрюля

Установите решетку в печи EGG для прямого нагрева блюда

Разогрейте гриль до 200 °C

Поставьте кастрюлю на решетку и нагревайте 10 минут. Бросьте в кастрюлю бекон. Закройте крышку гриля и обжарьте до хрустящей корочки. Выложите бекон на бумажное полотенце, чтобы он подсох, и отставьте в сторону, а жир оставьте в кастрюле. Добавьте лук в жир от бекона. Закройте крышку гриля и готовьте 8 минут, пока содержимое не карамелизуется.

Добавьте в кастрюлю приготовленный бекон, соус барбекю, коричневый сахар, кленовый сироп, горчицу, оставленную бобовую жидкость и воду и хорошо все это перемешайте. Добавьте бобы и помешайте. Накройте кастрюлю крышкой. Закройте крышку гриля и тушите 30 минут, периодически помешивая. Уберите крышку с кастрюли, закройте крышку гриля и покипятите, продолжая помешивать 15 минут или пока соус не загустеет. Приправьте солью и перцем, когда бобы будут почти готовы. Дайте блюду остыть 10 минут перед тем, как подавать его на стол.

# **Жареная свекла**

У свеклы замечательный землистый вкус. Она может быть темно-красная или золотистого оттенка. В сочетании с козым сыром трюфельным маслом свекла превращается в изысканный салат. Если Вам не найти трюфельное масло, Вы можете заменить его высококачественным оливковым

## **Ингредиенты**

6 красных или золотистых свекол (или те и другие вместе), очищенные и вымытые  
60 мл оливкового масла Extra Virgin  
крупная соль и свежемолотый черный перец  
230 г козьего сыра, порезанного на кружочки  
толщиной мм, охлажденный  
масло белых трюфелей или оливковое масло Extra Virgin  
1 головка цикория, вымытая и высушенная (по желанию)

**Вам понадобится: Отсекатель Жара**  
**Установите в печи EGG Отсекатель Жара**  
**ножками вниз для непрямого нагрева**  
**блюда**  
**Разогрейте гриль до 200 °C**

Перемешайте свеклу с оливковым маслом и 1 ст. л. соли в средней по размеру миске. Заверните каждый плод в алюминиевую фольгу и положите на Отсекатель Жара. Закройте крышку гриля и готовьте 45-60 минут, пока свеклу нельзя будет легко проткнуть вилкой. Переложите свеклу на поднос с краями и дайте остыть. С помощью специального ножа почистите свеклу и нарежьте ее кружочками. При сервировке блюда на отдельные тарелки, чередуйте кусочки свеклы с кусочками сыра. Брызните на свеклу трюфельным маслом и приправьте солью и перцем. Украсьте листьями цикория (по желанию) и подавайте на стол

## *Лосось с медовой глазурью*

Лосось с медовой глазурью, приготовленный на кедровых досках

Гриль на кедровых досках насыщает лосося древесным дымным ароматом, при этом сохраняя влагу в рыбе. Аромат усиливается благодаря медовой глазури с цитрусом, которая втирается в рыбу. Для особого эффекта подайте блюдо на стол прямо на кедровой доске.

### **Ингредиенты**

**12 г** дижонской горчицы

**60 г** меда

**1 ст. л.** бальзамического уксуса

**2 ч. л.** тертой апельсиновой цедры

**1 ч. л.** измельченного свежего тимьяна (плюс еще немного тимьяна для украшения)

**2 ст. л.** оливкового масла Extra Virgin

**4** куска филе лосося с кожей (по 200 г)

**крупная соль и свежемолотый черный перец**



**Вам понадобится: 2 кедровые доски**

**Установите решетку в печи EGG для прямого нагрева блюда. Разогрейте гриль до 200 °C**

Положите кедровые доски в поддон, залейте водой и оставьте замачиваться на 1 час.

Взбейте в маленькой миске горчицу, мед, бальзамический уксус, цедру апельсина и 1 ч. л. тимьяна.

Положите кедровые доски на решетку, закройте крышку гриля и нагревайте их минуты. Затем откройте крышку, переверните доски, протрите их оливковым маслом и положите по два куска филе лосося на каждую доску.

Приправьте лосось солью и перцем и обильно полейте медовой глазурью.

Закройте крышку гриля EGG. Для средней прожарки готовьте лосось в течение 12-15 минут.

Выньте блюдо из печи, украсьте тимьяном и сразу подавайте на стол.