



Sommerens **GRILLMAGASIN**



MATHUSET

Eide Handel

Matkultur siden 1953



Grillkultur

utvalget av tilbehør og griller, alt fra engangsgriller til gass- og kulegriller til de berømte amerikanske «smokerne». Disse finner du faktisk ingen andre plasser i Nord-Norge enn hos oss. Har du det riktige utstyret kan man nesten gjøre grilling til en helårsaktivitet her nord.

For oss på Eide Handel skal det ikke være tvil om at vi skal tilby byens beste utvalg i grillmat. Alt fra tradisjonelle kjøtt- og fiskeretter til spennende nyskapninger. Våre eminente fagfolk i ferskvareavdelinga gir noen av sine beste grilltips og oppskrifter til inspirasjon til deg som leser og kunde. Fra den enkle varianten med kun Eidepølsa på engangsgrillen, til helstekt Alpelammelår i smokeren.

Vår ferskvaresjef Øystein sier at tid er et nøkkelord når man griller. Andre viktige ting og tips til grilling kan du også nå se på vårt nyutviklede Eide TV på Internett. Med en smarttelefon kan du enkelt scanne QR-kodene som du finner i magasinet og få filmen direkte på telefonen din.

Som du skjønner bugner butikken vår i Eidkjosen av alt til grillsesongen. Har du ennå ikke kjøpt inn grill, besøk vår uteavdeling som har et fantastisk utvalg. Inne i butikken har vi lave priser på dagligvarer og vår ferskvareavdeling som er fylt opp av utsøkte delikatesser til grillen. Du har ikke grillet i 2012 før du har vært en tur innom oss. Som vi tør påstå: vi er hele Tromsøs grillbutikk!

Med dette har vi sparket i gang grillsesongen. Benytt deg av de gode tilbudene du finner vedlagt i magasinet, prøv ut noen nye oppskrifter og kanskje en helt ny råvare på grillen? Så får vi håpe på en skikkelig nordnorsk kvalitetssommer med mange varme og gode sommerdager og -kvelder.

God sommer!

Med vennlig hilsen
På vegne av alle oss på
Eide Handel

Bård Pettersen
Kjøpmann

MATHUSET
Eide Handel

9100 Kvaløysletta • Telefon 77 66 56 50
post@eidehandel.no • www.eidehandel.no
Mathuset Eide Handel © mai 2012
Fotograf: Bjørnar G. Hansen og
diverse fotografier fra Opplysningskontoret for egg og kjøtt.
Side 1: Malin og Charlotte.
Grafisk design og trykk: Norbye & Konsepta AS, Tromsø.
Opplag: 21 000 eks • Distribusjon: Posten.

Magasinet kan hentes hos Eide Handel, Britts i Storgata og på Jekta.



Vi har fyrst opp i grillen



Innhold

Unik grillglede	4	Salat	12
De beste marinader til grillen	6	Eidepølsas velsmakende hemmelighet	14
Spennende kryddersmør	7	Bli med i produksjon	15
Viktige grillvettregler	7	Nord-Norges grillnyheter	16
Hotte nyheter	7	Til grillkosen	17
Havets delikatesser på grillen	8	Dessert på grillen	18
Tips! Kval og fisk på grillen	9	Syv på Eide Handel	19
Italiensk focaccia til grillmaten	11	En sikker favoritt	20
Deilig blåskjell	11		





Grillglede

Tips!

Hvordan grille kjøtt!

1. Små stykker kjøtt som biff og koteletter kan grilles over kort tid og direkte over varmen på grillen. Snu når det begynner å piple kjøttsaft opp på den ene siden. Ta av kjøttet når det samme skjer på den andre siden. Da er kjøttet medium grillet.
2. Kjøtt som er mørt og har fett i seg er best på grillen. Magert kjøtt som vilt blir fort tørt.
3. Større stykker kjøtt som lammelår bør grilles over lengre tid og helst på indirekte varme. Varm kull i halve grillen og la et område være uten kull. Legg kjøttet der det ikke er kull slik at det grilles indirekte. Bruk steketermometer.
4. Husk at kjøttet må "hvile" før det skjæres.

Grillsesongen er endelig i gang! Gjør som oss og la deg inspirere av tradisjoner fra hele verden når du skal grille.

På Eide Handel tar vi "for oss" av hele verden når det kommer til mat. Eksotiske smaker kombinert med de beste råvarene i vår ferskvaredisk vil gi deg en uforglemmelig opplevelse. Våre beste fagfolk hjelper deg veldig gjerne på vei. Kanskje du kan krone deg selv til grillmester før sesongen er over?

Eksotiske grillfester

Vår egen grillekspert Mads Nilsen, lar seg inspirere av det latinamerikanske kjøkken når han skal lage en skikkelig grillfest.

- I disse landene er kjøtt en stor del av kulturen. De er veldig flinke til å grille store kjøttstykker, slik som helt lam. Så lager de heidudrende

fester som varer i mange timer med gode venner, musikk og mye mat, forteller Mads. Ifølge han og ferskvareshjef Øystein Moe, er tid et stikkord ved grilling.

- Folk er gjerne ferdige å spise når kullet egentlig er klar til å brukes, sier Øystein.

Du må altså vente til kullet er begynt å bli hvitt. I tillegg er det viktig å la kjøttet hvile i romtemperatur en god stund før det skal på, tørk av overflødig marinade som kan dryppe ned og lage flammer, og bruk for all del ikke en gaffel for å snu kjøttet.

- Ha en lang steikeklype – så slipper du å stikke hull slik at alle de gode kjøttsaftene siver ut, påpeker Øystein.

Alpelammelår på grillen

Sporbart fra Brødrene Larsens gårdsdrift. Stort kjøttfylde og lite fett.

4 posjoner

Ca. 2 kg lammelår

2 ss olje

2 ts salt

1 ts nykvernet pepper

2 ts tørkede urter

Tilberedning: Steken pensles med olje og krydres med nykvernet pepper og tørkede urter. Pakk knoken inn i aluminiumsfolie, så får du et fint håndtak. Grill over vekselvis varm og mindre varm og snu den ofte. Steketid ca. 2 timer.

Stikk et steketermometer inn i steken mot slutten, for å kontrollere varmen. Steken får en rosa snittflate ved ca. 70°C, grå snittflate ved ca. 76°C. Dryss på salt og la steken hvile ca 15 minutter før den skjæres opp.

Min favoritt



Rob,
ass. butikksjef



Grillede lammekoteletter

4 posjoner

1 kg lammekotelett

2 ss olje

1 ts salt

½ ts pepper

2 ts tørket rosmarin

Tilberedning:

Pensle kotelettene med olje og dryss over salt, pepper og rosmarin.

Grill kotelettene/lammeskivene 3-4 minutter på hver side.

Min favoritt



Tove, kafé

Server med godt brød, tzatziki og tomatsalat med løk, fetaost og oliven.

Personlig sverger han til kull på grunn av smaken det gir på kjøttet.

- Ved grilling av større stykker kjøtt legger du av et område uten kull i grillen. Slik kan du grille indirekte over lengre tid uten å svi kjøttet.

Pynt opp med fargerikt tilbehør

Så når fjæra eller solveggen på

terrassen lokker, er det bare å la seg lokke. Om du har en enkel kulegrill, et bål eller en grill av mer habil størrelse, kan du skape matmagi med enkle grep.

For å lage den perfekte rammen rundt kan du dekke på med sterke, glade farger, blomstrete mønster og pasteller på bordet.

På Britt's i Tromsø kan du få tak i alt fra rosa fat og kopper i plast, kjøleboks med "knæsje" farger og god plass, til turkise og blomstrede serveringsfat.

Og husk! Det er én ting du ikke kan kjøpe for å lykkes med grillingen – og det er tålmodighet!



Service og bordpynt finnes hos Britt's i Storgata 89 og på Jekta Storsenter.



Helgrillet indrefilet av storfe

6 posjoner
Ca. 1 1/5 kg
indrefilet av storfe
2 ss olje
2 ts salt
1 ts pepper

Tilberedning: Pensle fileten med olje og ha på krydder. Grill den ved god varme til den blir fint brun rundt det hele. Snu ofte. Reduser grillvarmen og stek den videre til kjernetemperaturen er 45-50 grader. Da bruker jeg å pakke den i aluminiumsfolie og legge den med røykflis i glørne (eller over gassflammen). Stikk små hull i "pakken", da får den en ekstra god grillsmak.

Min favoritt



Mads,
pølsemaker

Serveres med potetsalat med stilkapers, salat, aioli og focaccia fra vår bakeavdeling.



Marinader gi kjøttet ekstra smak

Noen tips før du starter!

Unngå salt til kjøtt. Salt tørker ut kjøttet og gjør det mindre saftig.

Tenk krydder, olje og noe syrlig. Disse tre ingrediensene gir supre marinader.

Størrelsen teller! Bruk lengre tid, jo større kjøttstykker.

Mariner i en plastpose. Tørk lett av kjøttet før du griller.

Til lam Urte-hvitløksmarinade

4 posjoner	1 ts frisk rosmarin
4 ss olje	1 stilk frisk kruspersille
2 ss sitronsaft	1/2 ts tørket timian
2 båter finhakket løk	
3 stk knuste grønne pepperkorn	

Tilberedning: Bland sammen alle ingrediensene til marinaden. Mariner kjøttet i en plastpose sammen med blandingen i minst en time eller over natta.

Min favoritt



Jan-Harald,
lagersjef



Til lyst kjøtt Karrymarinade

1 finhakket løk	1 bit revet, frisk ingefær
1 båt revet hvitløk	(ca. 2 cm)
2 ss olje	1 ss sukker, gjerne brunt
2 ss karri	1 dl hønsebuljong
(gjern halvparten sterk)	2 ss soyasaus
2 ts tomatpuré	1 dl hvitvin

Tilberedning: Fres løk, hvitløk og karri i olje i en liten kjele. Tilsett resten av ingrediensene og kok opp. La trekke noen minutter. Avkjøl. Mariner i en plastpose i en time eller over natta.

Min favoritt



Raimonda,
butikkmedarbeider

Til storfe Rødvinsmarinade

1 1/2 dl rødvin	2 ts tørket rosmarin
3/4 dl olje	3 stk. Laurbærblad delt i to
1/2 g sitron presset	1/2 ts pepper grovmalt
3 båt hvitløk finhakket	

Tilberedning: Bland sammen alle ingrediensene til marinaden. Mariner kjøttet i en plastpose sammen med blandingen i minst en time eller over natta.

Min favoritt



Ann Sofi,
kassaansvarlig

Eide TV



Bruk QR-koden på din smarttelefon og se hvordan grilling kan gjøres!



Vi anbefaler vår egen BBQ-saus, ferdig til bruk i praktiske posjonspakker!

Kryddersmør

er et spennende tilbehør til grillmaten

Vårt deilige hjemmelagede kryddersmør finner du i vår ferskvareavdeling. Disse er i posjonspakker. Mange ønsker å lage kryddersmør selv, da er det smart å lage større porsjoner og fryse ned.

Urtesmør

4 porsjoner
100 gram smør
2 soltørkede tomater i marinade
2 ts frisk persille
2 ts gressløk

Tilberedning: Rør smøret myk. Finnhakk urter og hakk tomater. Rør sammen. Form til en rull og legg kaldt i folie eller pose.

Min favoritt



Marianne, butikkmedarbeider

Hvitløksmør

100 gram smør
1,5 ts sitronsaft
1 fedd hvitløk
2 ss persille, finhakket
1 ts salt
0,5 ts hvit pepper

Tilberedning: Bland myk-rørt smør med ingrediensene.

Min favoritt



Steinar, lagergutt

BBQ-saus

2 båter hvitløk, presset
2 dl ketsjup
½ dl varm honning
1 ss olje
2 ts karri
1 ss worchestershiresaus
1 ts paprikapulver
2 ts sitronsaft
1 ts tabasco
litt nykvernet pepper
½ ts salt

Min favoritt



Even, butikkmedarbeider

Grillsausen pensles på kjøttet rett før grilling .

Våre grillvettregler

■ Du må ikke ha dårlig tid!

Altfor mange er ferdige å spise før grillen egentlig er klar. Vent til kullet er blitt hvitt. En gassgrill trenger omtrent 5 minutter på å bli klar.

■ Du må ha en ren grill!

Gå gjennom sjekklista for grillen før sesongen er i gang. Rista kan også smøres med litt olje for å hindre at maten svir fast.

■ La kjøttet hvile!

Ikke ta biffen fra kjøleskapet og rett på grillen. La det ligge ute minst én time før det skal til pers.

■ Ikke gjør andre ting mens du griller!

Stå ved din post. Husk at det tar bare noen få sekunder fra et strålende resultat til det helt motsatte.

■ Bruk steketermometer!

Ved grilling av større stykker kjøtt. For eksempel kan du få kuttet av beinet på lammelåret hos oss sånn at det passer på grillen.

■ Tørk av overflødig marinade!

Fett som drypper ned i grillen gir flammer som svir maten.

■ Bruk riktig utstyr!

Aldri, aldri stikk en gaffel i en biff! Bruk lange klyper for å snu grillmaten med.

■ Grill ved lavere temperaturer over lengre tid!

Juster på en kullgrill ved å ha soner uten kull slik at du kan grille indirekte.

■ Sørg for god avstand mellom mat og varmekilde!

Dropp engangsgrill hvis du kan! Små bøttegriller er supre på tur og man kan gjøre mye på et bål.

■ Ikke bland grillet mat og rå mat!

Ha separate fat for ferdiggrillet mat og rå mat.

■ Husk!

Den beste grillmaten kjøper du hos oss.



Havets delikatesser
på grillen



Fisk og kval på grillen er blitt stadig mer populært. Det er sunt, det er ferskt og det smaker fortreffelig av havets skatter som fiskes opp på "yttersia".

Hemmeligheten ved å grille kvalbiff er å ikke steke det for lenge slik at det mister den møre og saftige smaken.

- La biffen svette skikkelig før du snur den, men la den ikke ligge på til det blir tørt, tipser vår kokk og ferskvarsjef, Øystein Moe.

Hos oss kan du få ferdige fiskepakker i aluminiumsfolie som du kan legge rett på grillen. Sammen med noen bakte poteter og en

fersk salat fra salatdisken er du klar for en spontan utflukt.

Vi lager også våre egne fiskeburgere, vårt eget kryddersmør og har alle ingredienser du trenger for å lage en god marinade til fisk eller hval. Et spennende og enkelt tips er å forberede ei gryte med blåskjell, kokosmelk og karri før du drar på tur. Sett den på grillen i 20 minutter og vips så har du et gourmet-måltid på en, to, tre.

Tips til grilling av kval og fisk!

- Mariner gjerne et døgn i forveien i kjøleskapet.
- La biffen hvile minst en time før den skal til pers.
- Grill noen minutter på hver side til kjøttsaft pipler ut. Skal være rosa inni!
- Når du griller fisk, husk å få ei god skorpe før du snur eller så ramler fisken fra hverandre.
- Den ferskeste og beste sjømaten kjøper du hos oss.



Grillet kvalstek med bakte grønnsaker i folie

180 gram kvalkjøtt per person
Krydderolje
(4 ss olje rørt sammen med timian, persille og basilikum)
Havsalt

100 gram grønnsaker i strimler og biter
salt og pepper
0,5 dl fløte

Tilberedning: Kutt kjøttet slik at tykkelsen blir jevn (slik du kutter en indrefilet av okse). Pensle kjøttet godt med krydderoljen og strø på pepper og havsalt. Hvalkjøtt skal grilles på en god og varm grill og skal ikke gjennomsteges helt, men være rosa inni. La kjøttet hvile litt før du skjærer det opp i fingertykke skiver og serverer. Grønnsakene kutter du opp og har i folie, sammen med fløte, salt og pepper og bakes på grillen i ca. 10 minutter.

Godt sammen med bakte poteter!

Min favoritt



Marte,
ferskvarer-
medarbeider

Min favoritt



Solbjørg,
ferskvareansvarlig



Lett gravet laks med dillstuede poteter og sennepssaus

4 porsjoner
600 g laksefilet,
uten skinn og bein
3 ss salt
3 ss sukker
1 ts pepper
3 ss dill, frisk
1 dl akevitt
plast- og aluminiumsfolie

Sennepssaus
3 ss sennep, grov
2 ss sukker
2 ss rødvinseddik
1 dl rapsolje
0,5 ts salt
0,25 ts pepper
3 ss dill, frisk

Stuede poteter
12 stk potet, liten type
2 ss smør
2 ss hvetemel
4 dl melk
1 ts salt
0,5 ts pepper
4 ss dill, frisk

Tilberedning:
Del laksen i serveringsstykker og legg i bunnen av et dypt fat. Bland salt, sukker, pepper og dill. Fordel blandingen på begge sider av fiskestykkene og hell akevitt over laksen. Ha på plastfolie og gi et lett trykk på laksen. La stå ett døgn i kjøleskapet!

Sausen lager du ved å blande sennep, sukker og rødvinseddik som du sper med olje dråpe for dråpe mens du visper. Bland inn salt, pepper og finhakket dill.

Kok opp poteter, skrell og skjær i terninger. Lag hvitsaus i en gryte. La sausen småkoke

på lav varme i 5 minutter, men pass på at den ikke brenner seg. Ha i salt og pepper, og vend inn potetene og finhakket dill.

Skyll vekk krydderblanding av laksen, legg i folie og grill dem ca. 2 minutter på hver side.

Min favoritt



Randi,
tørrvareansvarlig

Sitronmarinert fiskespyd

4 porsjoner
300 gram steinbitfilet
300 gram laksefilet
100 gram rå scampi
2 ringer ananas
1 paprika
1 rødlok
½ squash
1 ts sitronpepper, eventuelt
annet krydder

Sitronmarinade:
1 ss olje
1 ss sitronsaft
4 grillspidd i tre eller metall

Tilberedning:
Skjær laks og steinbit, ananas, paprika, squash og løk i biter. Tre fisk, scampi og grønnsaker vekselvis på spiddene, og pensle med sitronmarinaden. Grill på god varme i ca. 5-10 minutter. Krydre etter ønske. Du kan servere fiskespydet med ris og en god salat.



Min favoritt



Roar,
kasse/post

Pestomarinade til fisk

1 ss pesto
1 ½ ss rapsolje
1 ½ ss sitronsaft
salt og pepper

Tilberedning:
Bland sammen alle ingrediensene til marinaden. Mariner kjøttet i en plastpose sammen med blandingen i minst en time eller over natta.





Italiensk Focaccia til grillmaten

Ingen kan lage brød som italienerne. Bortsett fra bakerne ved Tromsø Bakeri.

Det populære brødet Focaccia stammer fra Italia og navnet kommer av det latinske ordet "focus". Brødet ble opprinnelig bakt på kull i husets ildsted – som ofte befant seg midt i huset. "Focus" betyr derfor både "fokus", men også "ildsted". Og fokus og varme må man ha når man baker Focaccia. Temperatur, elting og heving er viktige nøkkelord når Tromsø Bakeri

forbereder deigen som bør heve i minst 12 timer.

Focaccia er et smakfullt brød som egner seg til både grillet sjømat og kjøtt, som et alternativ til pølsebrød eller til å dyppe i blåskjellsuppe du har tilberedt på grillen. Hos oss får du alltid fersk Focaccia som er bakt med tålmodighet og kvalitet hos Tromsø Bakeri.



Prøve selv? Oppskrift på Focaccia

Hvetemel 700 gr
Pastamel 700 gr
Olivenolje 40 gr
Gjær 10 gr
Salt 30 gr
Vann 1 L
Oliven i skiver 70 gr

En tredjedel av hver til topping:
Rosmarin, Basilikum og Oregano
Havsalt etter smak!

Tilberedning:
La deigen heve i minst 12 timer.
Legg i form og strø krydder, havsalt og smør et lag olivenolje oppå. Stikk fordypninger i deigen med fingeren. Stek på 200 grader i 20-30 minutter.

Blåskjell i kokosmelk og karri

4 porsjoner
2 kg blåskjell
4 stk aluminiumsfolie
2,5 dl kokosmelk
2 ts currypasta, rød
2 ss persille, frisk

Tilberedning:
Skrubb blåskjell og bruk de som er lukket eller lukker seg når du gir dem et lite kakk. Fordel skjell i foliebitene. Rør sammen kokosmelk, currypasta og finhakket persille. Fordel over skjellene og pakk folien godt. Sett pakkene på grillen og vent til skjellene åpner seg, omtrent 10-12 minutter.

Min favoritt



Odin,
pølsemaker

Tips!
Server med dagens
ferske focaccia
fra Tromsø Bakeri!



Salat

- perfekt tilbehør

Charlotte viser oss her hvordan salat, frukt og grønnsaker kan tilberedes og serveres på en smakfull og delikat måte. De større enhetene skjæres i terninger, og de mindre serveres hele. De legges på ett større serveringsfat, og hver type for seg selv.

Da vil en få fine og friske farger, og hver kan ta det en ønsker, og det en liker.
(Spesielt bra for barn, som slipper å velge ut i ettertid det de ikke liker).





Husk vårt store GRILLSHOW

- Lørdag 9. juni fra kl. 11.00
- Kr. 50,- per person
Spis så mye du vill!
- Værforbehold, følg med i dagspressen.

Lun potetsalat

0,5 kg nypotet
1 stk rødløk
2 ss bladpersille
1 stk rød chili
2 ss grov dijonsennep
2 ts hvitvinseddik
2 ts sitron
2 dl olivenolje
1 dl solsikkeolje
salt og pepper

Sennepsvinaigrette:

Ha to spiseskjeer dijonsennep i en bolle sammen med en spiseskje hvitvinseddik og saften av en halv sitron, samt salt og pepper.

Bland dette godt sammen og visp så inn olje jevnt og forsiktig til ønsket konsistens og smak er oppnådd. Bruk 1/3 god olivenolje og 2/3 smaksnøytral solsikkeolje. Smak til med mer sitron, salt og pepper.

Potetsalat

Skyll nypotetene godt, ikke skrell de da skal-let bare er godt.

Kok disse i godt saltet vann, de skal være faste i formen med bite-motstand så følg godt med så de ikke blir overkokt. Sil av vannet og la potetene stå og dampe og avkjøle seg i kjelen.



Kutt rødløken i skiver, finhakk bladpersille og del chili i tynne skiver, fjern frøene.

Når potetene er avkjølt deler du disse i skiver og har de over i en serveringsform. Hell over sennepsvinaigretten og bland dette godt med potetene. La potetene stå en periode så de får tatt til seg smakene.

Bland så inn rødløk, finhakket bladpersille, chili og babykapers.

Pynt med litt hele blader persille eller vårløk!

Min favoritt



Unni,
frukt- og grønt-ansvarlig



Hos oss kan du kjøpe ferdig salat fra vår velfylte salatbuffet.

I ferskvarediskene får du også potetsalat, druesalat, waldorfsalat og mange andre gode produkter, klar for servering - perfekt til grillturen!



Couscous-salat med fetaost

100 g couscous
2 dl grønnsaksbuljong
2 vårløk
2 rød paprika
½ agurk
50 gram fetaost i biter
2 ss pesto
2 ss ristede pinjekjerner

Tilberedning: Dette er en rask salat å lage. Hell couscous i en stor bolle og heller over varm buljong.

Min favoritt



Ingebjørg,
ferskvare-medarbeider



Eidepølsas velsmakende hemmelighet



Den som vet hvordan politikk og pølser blir laget, skal aldri mer få sove, sa Otto von Bismarck. Han hadde garantert ikke sett hvordan Eidepølsa blir til!

- Visst er det forskjell på industri-pølser og ekte håndverk!

Vår engasjerte og premierte pølsemaker, Mads Nilsen, er av sjelden sort. Han er en av få av dagens pølsemakere som kjenner det håndverksmessige ved hele prosessen fra partering av kjøtt til røyking av pølser. Hos oss tar vi ingen lettvinte løsninger når Eidepølsa eller de andre spesialpølsene våre blir til. Grytidlig torsdag morgen er Mads i gang med å kverne pølsekjøtt til Eidepølsa. Råvarene har han plukket nøye ut selv. Fersk løk fra grønnsaksdisken, melk, krydder og salt står klart.

- Jeg må vite nøyaktig hvilket kjøtt og hva slags ingredienser jeg putter oppi pølsedeigen. Og det vises – eller skal vi si, smakes – på pølsa. Eidepølsa er nemlig pur pølsekvalitet!

Ei pølse for Nord-Norge

Pølsa har vært gjennom en omfattende testing og utviklingsprosess før Mads fant den perfekte blandingen – slik folk i nord liker pølsa si.

- Jeg fant ut at det er ikke de samme smakene nordlendinger liker i pølsa si, som de smakene vi er vant med på nordvestlandet, forteller Mads.

Flere vil ha mer hvitpepper og mer kritt i kjøttpølsa – og det får vi i Eidepølsa. Den populære kjøttpølsa har i tillegg fått følge av fire spennende spesialpølser. *Vill Grill-pølsa*, *Alpe lammepølsa*, *Gresk landpølse* og sist, men ikke minst: den "spicy" Chistorra-pølsa som er en hot favoritt på grillen.

- Hos oss kan både de mer eksperimentelle og de mest tradisjonelle få tilfredsstilt sine smaksløker i pølsedisken, smiler Mads.

Nøyaktighet en dyd

Et av de viktigste prinsippene ved pøselaging er nøyaktighet. Her må

Våre populære Eidepølser:

NYHET! VILL GRILL:

Grov reinsdyrspølse med kjøtt fra Reinøya. Denne pølsa er et stykke ekte nordnorsk natur.

GRESK LANDPØLSE:

Dette er en grov pølse basert på svinekjøtt. Syrlig og bitter, men også tilsatt søtt for en spennende kontrast.

ALPE LAMMEPØLSE:

Grov lammepølse med ferske urter. Smaken fra det beste av Lyngens råvarer kommer til sin rett i denne pølsa.

EIDEPØLSA:

Kjøttpølse med fersk løk og nordnorsk oksekjøtt. Husets slakter ser seg nøye ut de beste delene av oxen for å få det perfekte råstoff til Eides klassiker på grillen.

CHISTORRA:

Denne pølsa er en typisk spansk pølse – vår hotteste variant, med masse paprika, chili og urter.



Ferske nord-norske råvarer klar for bearbeiding.



Kjøttet kvernes til Eidepølsa.



Krydder veies opp til vår unike kryddermiks.



Det kvernete kjøttet kjøres i hurtig-hakkeren til en smidig farse. Innholdet i Eidepølsa er klar.



Farsen er kommet i pøsestopperen og naturtarmen er lagt i bløtt. Eidepølsa blir til i sin unike form.



- Nordlendinger vil ha mer krutt i kjøttpølsa,

sier pølsemaker Mads Nilsen.

krydderet være målt opp akkurat på milligrammet. Mads dypper fingeren ned i deigen som han akkurat har jobbet med for å få den rette konsistens. - Perfekt!

Etter å ha blandet deigen godt går ferden videre til "stappemaskinen" hvor mest mulig luft blir fjernet før deigen sprøytes inn i pøsetarmene. Før man vet ordet av det henger det 100 pølser klar på stativet. Nå skal de dusjes, kokes og røykes. Om bare to timer ligger ferske pølser klar i kjøtt-disken hos oss. Et voila!



Pølsene blir stoppet ut og er klar for røyking og koking. Når de er ferdig her, er det pakking for salg.



Etter to knappe timer...



...er pølsene klar for salg.

Eide TV

Bruk QR-koden og se på Eide-TV hvordan Eidepølsa produseres



Amerikanske kvalitetsgriller, kun hos oss!



En av de virkelige spennende grilltrendene nå er røkt grillmat. Flaggskipet innen slike griller er **JOE'S BARBEQUE SMOKERS**.

Disse amerikanske kvalitetsgrillene finnes i ulike varianter som gir grillmaten en ny hverdag. Dette er investeringen du må ta deg råd til. «Evigvarende» kvalitet i jern. Vi er eneste forhandler i Nord-Norge av Joe's grillene, og har flere modeller på lager.

Disse og flere andre varianter fra andre leverandører har vi til enhver tid utstilt ute hos oss. Velkommen innom for å ta de nærmere i øyesyn!

Smoker

– fantastisk grill som kan «fyres» med kull eller ved, eller begge deler samtidig. Den er også utmerket til røyking – derav navnet smoker.





Even og Jan Harald har nettopp tappet seg nykvernet kaffe på sin Jura kaffemaskin som de har tatt med ut på trappa.

Vi har byens best utvalg av de velkjente Jura kaffemaskinene for salg.

Dette er maskiner som kan lage vanlig kaffe, espresso, latte macchiato eller cappuccino, alt etter hvilke type du ønsker.

Disse er veldig enkel i bruk, og kan for eksempel tas med ut om sommeren, når du griller ute på verandaen, og desserten skal serveres med kaffe.

Vi har eget serviceverksted i Tromsø for Jura kaffemaskiner.



Rømmegrøt til St. Hans aften

Gjør det enkelt, og kjøp vår heimelaga rømmegrøt på St.Hans-aftenen.

Dette er rømmegrøt slik som den ble laget i «gamle dager», med skikkelig god smak.



EIDEMILA 2012

Samme dag som vårt populære grillshow, **lørdag 9. juni**, arrangeres Eide mila, med innkost ved Eide Handel.

For nærmere informasjon og påmelding:
eide mila.no

Søte fristelser på grillen



Grillede desserter er nydelige og annerledes. Når grillen allerede er oppvarmet er det bare å fortsette med desserten.

Dessertspyd

4 posjoner
4 skiver formkake
4 ss appelsinjuice
1 stk mango
12 stk marshmallows

Tilberedning: Skjær kaken i 2 x 2 cm biter og pensle med appelsinjuice. Skrell og del mangoen i like store biter. Tre kake, mango og marshmallows på et grillspyd. Grill i 5 minutter til de har fått litt farge.

Min favoritt



Mathias,
lagermedarbeider



Sjokobanan

4 posjoner
4 bananer
melkesjokolade

Server med vaniljeis, krem og friskebær.

Tilberedning: skjær et snitt på langs i bananen og stapp sjokoladebiter oppi. Grill rett på grillen til sjokoladen har smeltet. Crunch kjeks, gjerne Maryland Cookies opp på.

Min favoritt



Lise,
kafé



Bakt eple

4 posjoner
4 medium store epler uten kjerne
1/3 kopp rosiner
1/3 kopp kokos
1/4 kopp brunt sukker
1/2 ts kanel

Tilberedning: plasser ingrediensene inne i kjernen på eplet. Grill i 20 minutter i aluminiumsfolie på grillen.

Server med vaniljeis, krem og friskebær.

Min favoritt



Hege,
kassamedarbeider



Hjemmelaget is

Vi selger Gaggia ismaskin, som gjør det enkelt å lage sin egen spesielle hjemmelagede is. Maskinen er veldig brukervennlig og lett og holde ren. Service verksted finnes i Tromsø.



Øysteins Honning og valnøttis

6,5 dl fløte	Kok opp fløte, melk,
3 dl helmelk	honning, sukker og salt.
1,5 dl honning	Pisk eggeplommene litt.
50 gr. brunt sukker	Hell fløteblandingen over
1 vaniljestang	eggeplommene, kok alt opp
4 eggeplommer	til første boble. Avkjøl.
80 gr valnøtter	Sil blandingen.
Ørlite salt (én klype)	Haes i ismaskinen, sammens
	med hakkete valnøtter.
	Kjør til passe konsistens.

7 på Eide handel

- Hvorfor handler du på Eide Handel?

Unni Yttergård

- Dette er nærbutikken vår. Her kan jeg handle alt. Butikken har det beste utvalget. Nå som grillsesongen er i gang så liker jeg å lage grillspyd eller svinenakke med hjemmelaget marinade. Jeg lager alt selv, ja!



Tone Mette Yttergård

- Jeg handler inn råvarer til min sønns konfirmasjon og nå er vi på jakt etter fisk til fiskesuppa. Også er dette nærbutikken vår, vi har handlet her i alle år. Jeg har blitt spesielt glad i de gode brødene Eide lager. De er så fristende!



Bjørn Tokle

- Fisk- og kjøttdisken her er den fineste i byen! Også er de marinerte hvalkjøttbiffene helt himmelsk... Dette er byens matmekka nr. 1!



Thorleif Svendsen

- Dette er jo byens beste butikk. Her bruker vi å ha møtepunkt både før og etter når vi skal på tur. For eksempel tar vi med oss en engangsgrill og Eidepølsa på fjellturer, sier Thorleif.
- Og Eidepølsa er favoritten min!



Asta Harsten

- Fordi her har man veldig mange produkter som man ikke får tak i andre steder! Dattera Mira (5) er spesielt glad i stekt sei som mamma kjøper i fiskedisken på Eide Handel.
- Og når mannen min fyrer opp grillen er det grillskiver jeg liker aller best, sier Asta.



Gunn Laila Brunnes

- Fordi dette er butikken "vår". Den er på veien hjem og har det beste utvalget i byen. Når vi skal grille i vår koselige grillhytte er det biff eller grillskiver det går i, forteller Gunn Laila.



Per Norum

- Fordi det er her jeg får tak i alt jeg trenger! Per leverer førsteklases fisk fra "yttersia" til Eide Handel og det er også fisk han liker best på grillen.
- Grilla uer! Men ikke rett på grillen, man må putte den i folie, ler Per.



Eidepølsa - en sikker favoritt

Perfekt både på grill og på bål. Og den er også en sikker vinner til både steking og koking.



Charlotte, Henrik, Malin og Stina koser seg med Eidepølsa i fjæra.

MATHUSET
Eide Handel

Eidkjosen, 9100 Kvaløysletta • Tlf. 77 66 56 50
E-post: post@eidehandel.no • www.eidehandel.no
Åpningstider: Mandag - Fredag 7- 23 • Lørdag 8 - 22



Grilltips! Husk å snitte Eidepølsa før grilling.