

Go-Anywhere®



Hvis bilen eller campingvognen skal pakkes, er den kompakte og ultrahandy Go-Anywhere® nem at gemme af vejen i bagagerummet eller magasinerne, uden at der spildes plads. Dertil kommer, at dens design gør den perfekt at grille mindre udskæringer og stege på – du kan uden problemer kaste dig ud i både direkte og indirekte varme. På den måde kan du grille hvor som helst, når som helst – præcis som Go-Anywhere® lover.



Grillet banan

MED VANILJEIS

Ingredienser: 50 g hasselnødder • friske hindbær • 4 bananer
• neutral olie • vaniljeis

Anbefalet udstyr: Pande til grillen

I køkkenet:

1. Hak nødderne fint, og skyl bærrene.

Ved grillen:

1. Gør grillen klar til indirekte varme (se side 14) – bruger du en kulgrill, skal du tænde den op med en halv grillstarter klargjorte briketter, eller du kan bruge eftervarmen. Læg låget på, og lad den blive varm.
2. Læg bananerne midt på grillristen, og lad dem grille, indtil skrællen er helt sort, og bananen er blød. Imens rister du hasselnødderne i lidt olie på en pande.
3. Tag bananerne og nødderne af grillen. Skær et snit i bananerne, og server dem med vaniljeis, friske bær og ristede nødder i.

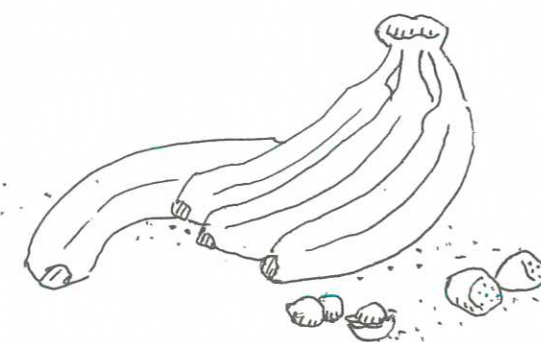


BÅDE GAS OG KUL

Uanset om du elsker at bruge tid på at tænde kul op, eller om du sætter pris på at kunne nøjes med at trykke på en knap, så er der en Go-Anywhere®-løsning til dig. Den firkantede Weber-darling fås nemlig både i en kul- og gasmodel, så du kan vælge lige netop den, der passer dig bedst.

Med kulversionen får du den klassiske Weber-oplevelse, hvor du skal bruge lidt tid på at pusle med at få tændt grillen op, men til gengæld er det ren hyggegaranti.

Når sulten melder sig på turen, er der til gengæld ikke langt fra tanke til handling med den smarte Go-Anywhere® Gas. Et par tryk på gnisttænderen, og du er godt i gang – præcis som på Webers større gasgrill. Og så kan den lille grill desuden kobles til større gasflasker ved hjælp af et konverteringskit, så du også snildt kan bruge den som en mere stationær løsning enten på campingpladsen eller derhjemme.



4

30 MIN.

INDIREKTE

MIDDEL

CA. 120°