



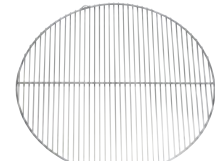
Med Bon-fire køkkenet har du mulighed for at lave spændende mad på en ny og spændende måde

Hjemme på terrassen, ved Sommerhuset/stranden, i skoven, ja hvor som helst. Det er hyggeligt og nemt og med Bon-fire kan du både grille og koge over bålet på én gang. Steg fx bøfferne, og grønsagerne til salaten, på grillen, mens de nye kartofler koger i Bon-firegryden. Eller tilbered en herlig Paella i barbequepanden, mens børnene bager snobrød til.

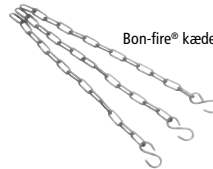
Mulighederne er mange og her har vi udviklet opskrifter der er lette at gå til, og hvor du kan få den bedst mulige udnyttelse af dit Bon-fire køkken.



Bon-fire® gryde



Bon-fire® grillrist



Bon-fire® kæder



Bon-fire® BBQ-pande



Bon-fire® grillstarter



Bon-fire® pandekagepande

*Tekst og opskrifter:
René Stage*

*Foto:
Knud Sejersen,
Inferno reklamefotografi*

Kartoffel-jordskokkesuppe med grillet kammusling

Tænd bålet op, og hæng Bon-firegryden op i Bon-firetrebenet over bålet.

Kartofler, jordskokker og porrer snittes fint og smør-dampes i gryden. Tilsæt hønsbouillon og laurbærblad, og kog til det hele koger ud. Laurbærbladet tages op og det hele blendes til en homogen masse. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber. Løft gryden med kartoffelsuppen højere op i trebenet og hæng Bon-firegrillristen på trebenet. Kammuslingerne grilles til de er gyldne. De må ikke blive gennemstegte, idet de så vil blive hårde.

Hæld suppen op i portionstallerkner, læg kammuslingen i, og pynt med kørvælde og trøffelolie. Server et godt stykke brød til. Evt. ristet på Bon-firegrillrist samtidigt med kammuslingerne.

Det skal du bruge



4 pers.

0,300 kg. skrællede kartofler

0,100 kg. skrællede jordskokker

1 porre – kun det hvide

50 gr. smør

½ laurbærblad

1 l. hønsbouillon

0,1 l. piskefløde

Salt og hvid peber

4 kammuslinger

Frisk kørvælde og trøffelolie



Sommermuslinger i Østens mystik

4 pers.

1,5 kg. Levende blåmuslinger

½ dl. olivenolie

2 fed hk. hvidløg

2 st. finsnittet

citrongræs u/ dækblade

1 stor frisk rød chili

2½ spsk. hk. ingefær

1 bt. korianderblade

4 fintsnittede forårsløg

Saft af 2 lime

1 ds. kokosmælk

Havsalt og peber

Tænd bålet op, og hæng en stor Bon-fire gryde op i Bon-firetrebenet over bålet.

Læg muslingerne i og forvarm gryden med olivenolie, og læg låg på gryden. Ryst gryden en gang og tilsæt resten af ingredienserne bortset fra koriander, limesaft og kokosmælk. Kog til alle muslingerne har åbnet sig. (de muslinger der ikke åbner sig skal kasseres.). Hæld limesaften og kokosmælk i og kog det op.

Drys korianderblade over lige inden servering. Server retten med grillet flutes.

Det skal du bruge



Æblebraiseret svinekæber med kartoffelpandekage

Tænd bålet op, og hæng bon-firegryden op i bon-firetrebenet over bålet.

Brun svinekæberne godt af i gryden, og krydre med salt og peber. Tilsæt skalotteløg, hvidløg, citrongræs, timian og æblesaft. Kog op og skum den. Læg låg på og lad det simre over flammerne til kødet er mørt. Tag kødet op og hold det varmt i en skål med stanniol over. Sigt eller blend evt. saucen. Tilsæt selleri, æble og fløde til saucen og kog det cremet (kan evt. jævnes med Maizena). Bagekartoflerne rives og skylles under vandhanen. Bon-firepandekagepande varmes over bålet og olien hældes på. ¼ del af de revne kartofler fordeles på panden og trykkes let så det kan hænge sammen. Bages til den bliver gyldne på den ene side og vendes med palet og steges færdig på den anden side. Der er til 4 kartoffelpandekager.

Anret svinekæberne oven på kartoffelpandekagen og hæld saucen over, og drys med persillen.

Det skal du bruge



4 pers.

- 12 svinekæber
- 5 hk. skalotteløg
- 2 fed hvidløg i skiver
- 1 citrongræs i tynde ringe
- 4 kviste timian
- 150 gr. selleri i tern
- 1 rødt æble i tern u/ kernehus
- ½ l. æblesaft
- 2½ dl. fløde
- 2 dl. bredbladet persille i strimler

Kartoffelpandekage

- 4 bagekartofler
- Olie til stegning
- Salt og peber



Lammedrøm fra syden

Hæng Bon-firegryden over bålet i Bon-fire-trebenet.

Svits løgene, uden at brune, i olien og tilsæt de andre grønsager. Koges mørt under låg ved svag varme. Tilsæt krydderurterne og smag til med salt. Hæng gryden højt op i trebenet, så rata-touillen holder sig varm.

Blend basilikum, pinjekerner, hvidløg, parmesan-ost og olivenolie. Hæng Bon-fire BBQ-panden på trebenet så der bliver en moderat varme. Steg lammefileterne på BBQ-panden i ca. 10 min. Smør dem med pesto og steg dem yderlig 1-2 min. Læg lammefileterne ud til siden hvor der ikke er så kraftig varme. Og tilbered nu spinatsautén der hvor lammefileterne lå.

Svits, uden at brune, skalotteløg og spinat på BBQ-panden og smag til med salt.

Server retten med din yndlingskartoffel evt. stegt på Bon-fire BBQ-panden.

Det skal du bruge



4 pers.

Ratatouille

1 spsk. olivenolie
125 gr. hk .løg
200 gr. rød- og grøn peber i tern
250 gr. aubergine i tern
250 gr. flåede tomater i både
250 gr. courgetter i tern
1 fed hk. hvidløg
1 dl. hk. rosmarin og timian
Salt

Pestomarineret lammefilet

2 lammefilet
½ bt. hk. basilikum
1 fed hvidløg
25 gr. reven parmesan
10 gr. ristet pinjekerner
1 dl. Jomfruolivenolie
Salt og peber

Spinatsauté

200 gr. spinat
50 gr. skalotteløg
1 spsk. olivenolie
Salt

Sprængt unghanebryst med forårsfrikasse og grønolie

Varm vandet til kogepunktet og fjern det fra varmen. Tilsæt derefter de øvrige ingredienser og lad det stå til lagen er kold. Sigt lagen og opløs. 120 gr. fintsalt i den. Unghanebrysterne sprænges i lagen ca. 8-12 timer. Tages op og tørres af. Tænd bålet og stil Bon-firetrebenet over bålet med Bonfiregryden til frikasséen, når den er færdig hænges gryden højt i trebenet og Bon-firegrillristen hænges på. De sprængte unghanebryster grilles på gløderne.

Skræl de hvide asparges og gulerødder. Skær alle grønsagerne i en længde af ca. 4 cm. Kog hønsebouillon, fløde og grønsager til saucen cremer i gryden.

Grønolie. Kom alle ingredienser i en blender og blendt til en tynd grøn olie.

Frikasséen fordeles på tallerkenen og unghanebrystet lægges ovenpå. Den grønne olie hældes i en tynd stråle over retten. Serveres med et godt stykke brød el. nye grillede kartofler til. PS. Hvis det er knap med tid så lad slagteren sprænge unghanebrysterne.

Det skal du bruge



4 pers.

4 unghanebryster

Saltlage

2 l. vand

50 gr. lys farin

2 spsk. knust enebær

2 tsk. knust sort peber

8 kryddernelliker

6 laurbærblade.

8 kviste timian

Frikassé af forårsgrønsager

250 gr. små nye gulerødder

150 gr. forårsløg

150 gr. hvide asparges

150 gr. grønne asparges

2 dl. kraftig hønsebouillon

½ l. fløde

Grønolie

2 dl. blade fra bredbladet persille

1 hvidløgsfed

1 dl. god oliven olie



Bon-firemarineret svinemørbrad med tomatsalsa og mozzarella

4 pers.

2 svinemørbrad

Marinade

½ l. yoghurt naturel

2 gr. spidskommen

1 frisk hk. chili

2 fed hk. hvidløg

1 tsk. Karry paste. sharwoods medium

2 spsk. frisk revet ingefær

Havsalt og peber

Tomatsalsa

12 flåede blommetomater

4 stk. rød peber

50 gr. skalotteløg

10 blade basilikum

2 stk. mozzarella i vand

Salt og sukker

Rør marinaden sammen og vend Mørbraden i. Lad det trække i ca. 3-4 timer. Tørres af og steges på Bon-firegrillrist i ca. 10 min. på hver side.

Steg peberfrugten på en Bon-firegrillrist til den er sort. Læg den i en plasticpose til skindet kan fjernes. Fjern skind og kerner. Skær tomat, peberfrugtkød og skalotteløg i tern og sauter det i Bon-firegryden til en tyk konsistens. Smag til med basilikum, salt og sukker.

Mozzarellaen rives i mindre stykker og fordeles på tallerkenen.

Server retten med Små nye kartofler der er stukket på spyd og grillet sammen med mørbraden.

Det skal du bruge



Bon-fire's paella

Tænd bålet op, og sæt Bon-fire trebenet med Bon-fire BBQ-pande henover.

Hæld hvidvinen og lidt kyllingfond på Bon-fire BBQ-panden sammen med safran og muslinger. Lad det koge til muslingerne åbner sig.

Tag muslingerne fra i en skål og tilsæt ris, unghanebryst, prawns, kammuslinger og peberfrugt.

Lad det hele koge under omrøring en gang i mellem til risene har optaget al væsken.

Tilsæt da muslinger og sukkerærter og smag til med salt og peber.

Serveres med et godt glas rosévin til.

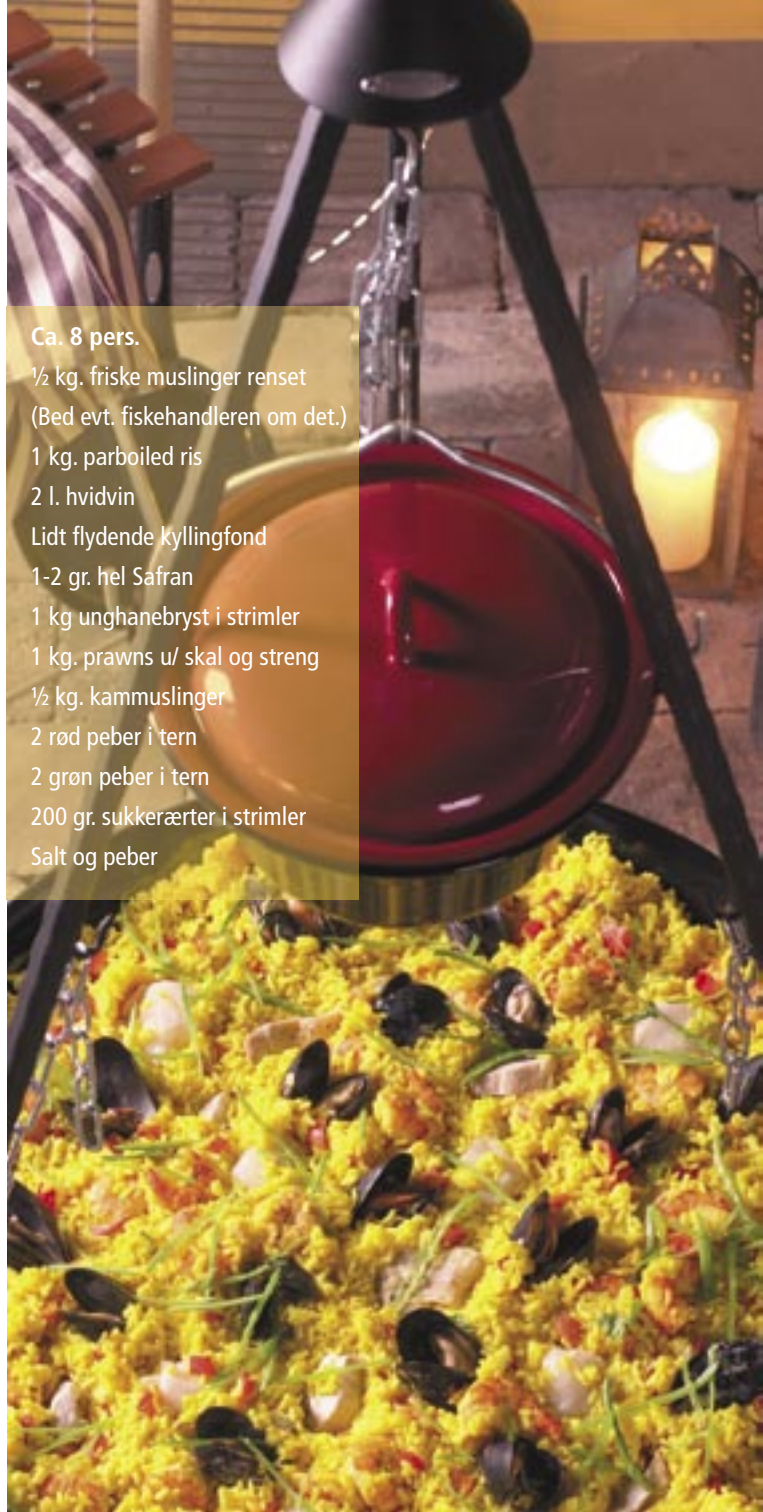
PS. Hvis risene optager væsken hurtigere end risene bliver færdige, tilsæt da lidt vand el. vin, for at undgå det brænder på.

Det skal du bruge



Ca. 8 pers.

- ½ kg. friske muslinger rensed (Bed evt. fiskehandleren om det.)
- 1 kg. parboiled ris
- 2 l. hvidvin
- Lidt flydende kyllingfond
- 1-2 gr. hel Safran
- 1 kg unghanebryst i strimler
- 1 kg. prawns u/ skal og streng
- ½ kg. kammuslinger
- 2 rød peber i tern
- 2 grøn peber i tern
- 200 gr. sukkerærter i strimler
- Salt og peber



Bon-fire pandekager med orangesauce og vanilleis

Pisk først æg og mel til en glat masse, tilsæt der efter mælk og vanille og pisk til en tynd dej. Bages på Bon-firepandekagepande og serveres evt. med orangesauce og vanilleis.

Tænd bålet og stil bon-firetrebenet over med Bon-firegryden. Smelt sukkeret til karamel over middelvarme. Tilsæt smørret og lad det bruse op under omrøring derefter hældes de øvrige ingredienser i og det hele koges til en lind sauce.

Server pandekagerne på tallerken hæld orangesaucen over, og pynt med mandelsplitter. Køb en god kvalitet vanilleis og server til.

P.s. lad evt. børnene bage pandekagerne de vil elske det.

4 æg
200 gr. Mel
4 dl. sødmælk
Lidt salt
½ st. vanillie

Orangesauce

200 gr. sukker
25 gr. smør
2 dl. appelsinsaft
½ dl. citronsaft
2 cl. Grand Manier
2 cl. cognac
Mandelsplitter

Det skal du bruge



Ananasspyd med malibusirup og kokosis

Tænd bålet og stil Bon-firetrebenet henover. Hæng Bon-firegryden over bålet og smelt smør og brun farin, tilsæt derefter resten og varm det til en sirup. Det skal ikke koge. Gryden hænges højt op i trebenet og siruppen bruges til at pensle ananasspydene med. Gem lidt til anretningen.

Del ananasen i 8 både. Skær kødet fra skrællen og skær kødet i 1 cm. tykke trekanter. Stik trekanterne på træspydet (se. foto) og smør dem med malibusiruppen. Hæng nu bon-firegrillristen på trebenet og grill ananasspydene ved moderat varme til de bliver let gyldne.

Anret spydene på en tallerken og hæld resten af malibusiruppen over. Server med kokossorbet eller vanilleis rullet i kokos.

Det skal du bruge



4 pers.

Malibusirup
80 gr. smør
100 gr. brun farin
4 kapselmål. Mørk rom
4 kapselmål. Malibu
1 spsk. Kokos
½ tsk. Stødt kardemomme

Ananasspyd

1 moden sød ananas
4 – 8 træspyd der har
ligget i vand



Hvordan laver jeg et rigtigt godt Bon-firebål?

Bål er varme. Bål er Bon-firemad. Bål er lys og gløder. Lige fra urgamle tider har ilden været en vigtig del af menneskets liv. Det at kunne lave ild gav varme og magt. Det gav mulighed for at lave varm mad. Og så skaber det et varmt og lysende centrum i vores liv. Bål kan bruges på alle tider af året. Det er dejligt i det tidlige forår og i de lyse sommeraftener – men også om vinteren er det ret hyggeligt at lave et Bon-firebål.

Bål kan være farlige. Her er nogle regler, der er vigtige at følge når du laver bål:

- Find ud af om det er tilladt at tænde bål, der hvor du er.
- Tænd aldrig bål hvis det blæser meget.
- Tænd aldrig bål hvis der er tørt.
- Tænd aldrig bål hvis ilden kan brede sig.
- Tænd aldrig bål tæt på buske og træer.
- Sluk altid dit bål, når du er færdig med det.

Bålplads

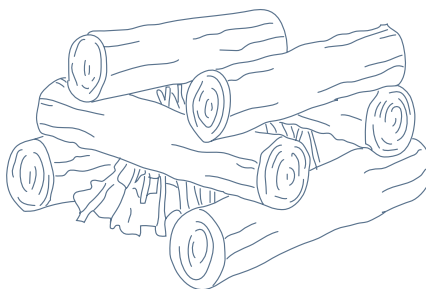
Først skal I have en bålplads. Køb den færdig eller byg den selv. Det kan være livsfarligt, for såvel jer selv som andre, at tænde bål det forkerte sted i en tør periode. Hvis I er i skoven eller på camping, skal I bruge en af de specielle bålpladser der findes mange steder – eller

snakke med skovfogden/Campingchefen om hvor I kan tænde bål.

Det gode Bon-firebål

Der findes mange forskellige slags bål. Her viser vi det der hedder pagode-bålet – for det er let at få til at brænde – og så er det godt at lave mad over. I gør sådan her:

- Find to stykker brænde der er 10 – 15 centimeter i diameter og 30 centimeter lange. Læg dem parallelt med lidt luft imellem som vist på tegningen. Læg dem så de peger i vindens retning. Find to stykker mere som er tyndere, og læg dem på tværs ovenpå de andre. Og så måske to mere på tværs og ovenpå. Det skal ligne et lille fint hus – en pagode (se tegning).



- Krøl nogle avissider sammen til små kugler, og læg dem ind i pagoden.
- Knæk en masse tynde kviste i stykker, og sæt dem lodret ned omkring aviskuglerne. Kom nogle tynde grene udenpå.
- Nu har du et bål der kan tændes med en enkelt tændstik – hvis brændet er tørt og I er heldige.
- Tænd bålet med en tændstik fra vindsiden så flammerne bliver suget ind gennem bålet.
- Knæk flere tynde grene og kviste i stykker, og læg dem på kryds og tværs over bålet. Giv bålet masser af dem så det får rigtig godt fat. Giv tykkere og tykkere pinde – og til sidst brænde – på kryds og på tværs så der kan komme luft til ilden.
- Hvis I skal lave mad over bålet kan I godt lægge meget brænde på i starten så der bliver dannet rigtig mange gløder, til I skal grille.
- Hold ilden ved lige med brænde. Og så er det tid til at ligge på ryggen og kigge flammer og opfinde røg-vendere – hvis I ikke skal se at komme i gang med at lave lækker Bon-firemad.

Husk at slukke

Hvis der stadig er ild i jeres bål når I er færdig med at hygge, skal I sørge for at slukke det.



Bon-fire®

www.bon-fire.dk



Bon-fire Fristelser