



# Erfaringer med den nye COBB Supreme

**På årets Ferie For Alle i Herning** blev vi meget optaget af COBB-standen, hvor den nye model Supreme blev præsenteret. Umiddelbart var vi tiltalt af, at den var betydeligt større, end den 'gamle' model Premier, som vi altid har ment var lidt for lille til vores behov. Derfor har COBB ikke tidligere været inde i vore overvejelser mht. campinggrill.

TEKST & FOTO: KITTA OG SVEN PETERSEN

En måneds tid efter feriemessen besluttede vi os for at anskaffe Supreme'en, som forhandles af campingforhandlere. Vi valgte at få både bæretaske og stegerist + en pakke med 6 stk. af COBB's egne briketter med fra starten. Desværre er en wok endnu ikke med i Supreme-sortimentet. Den fås som tilbehør til Premier'en. Den kommer senere til Supreme også, oplyser importøren. Wok-panden er noget, vi har brugt meget i forbindelse med vores gasgrill.

Vore foreløbige erfaringer med COBB

Supreme kan kun betegnes som fantastisk gode - intet mindre! I forskellige debat-tråde har vi læst, at enkelte har haft problemer med, at deres kød med COBB Premier mere blev kogt end stegt. Det er slet ikke vores erfaring. Tværtimod!

Med gasgrillen var vi forvænt med, at man kunne vente med at starte grillen nogle minutter, før den skulle bruges. Det samme gælder COBB Supreme, når man anvender COBB's egne såkaldte Cobble-Stones. De har en brændtid på et par timer! Det har vi erfaret. De er fortsat med at varme til efter, vi er færdige med at spise og

skal til at gøre grillen ren. Cobble-Stones er klar på ganske få minutter - imponerende! COBB skriver i deres manual, at man godt kan bruge almindelige grill-briketter af god kvalitet. De kræver dog en noget længere optændingstid. Vores erfaring siger ca. 15 minutter. I drift er denne løsning klart den billigste. Dog er brændtiden til gengæld væsentligt kortere, end med Cobble-Stone. Man kan jo vælge den type, som passer bedst til det, man vil tilberede.

Varmefordelingen på grillen er imponerende jævn, uanset hvilken type briket, man bruger.

# OPSKRIFTER

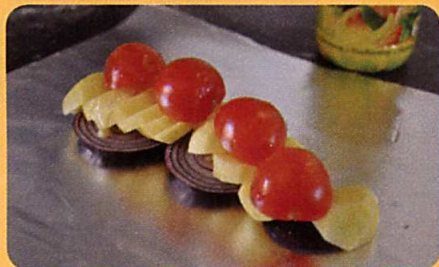
## GRILLSTEGT KYLLING



1200 g kylling  
1 citron, afskallet og skåret i skiver  
3 fed hvidløg, pillet og snittet i flager  
Olivেনolio, salt, peber og tørret esdragon

### Tilbehør (grøntsagspakker):

Rødløg, skåret i skiver  
Kartofler, skåret i skiver  
Små cherrytomater, skåret i halve  
Lidt olivenolie



Man kan starte med at lave grøntsagspakkerne, som arrangeres som vist på foto'et.



Kyllingen renses. Brystskindet løftes forsigtigt. Ind under puttes de fleste af citronskiverne og hvidløgslagerne, resten fyldes ind i kyllingen.



Kyllingen gnides med olivenolie og krydres – og er nu klar til at blive lagt på den varme

grill. Forinden er grøntsagspakkerne blevet lagt i 'grøften' rundt om briketkurven. Til kyllingen brugte vi kun 1 cobble-stone.



Placerer man kyllingen på stegeristen, behøver man ikke vende kræet de ca. 70 minutter, stegningen varer. Lad være med at løfte låget unødigt, - det giver varmespild.



## HJEMMERØGET LAKS



1 hel, fersk lakseside (fx fra Rema 1000)  
Bøgesmuld til røgning (fulgte med laksen fra Rema 1000)  
Flydende honning til glacering  
Salt, peber + hel, rød peber

### Dip:

1 lille bæger creme fraiche  
1 tsk. hvid balsamico eller citronsaft

Et par dråber Worcestershire Sauce  
Salt, peber  
Hakket persille

### Tilbehør:

Skrællede kartofler med lidt olie i folie

### Grøntsagspakke:

Hakket løg  
Hakket rød peber  
Kartofler, skåret i skiver  
Lidt rapsolie

Skindsiden skræbes for skæl. Kødssiden pensles med flydende honning og krydres. Grøntsagspakkerne gøres færdige og lægges i 'grøften' rundt om briketkurven. Til denne ret brugte vi 13 Heat Beads-briketter.



Når grøntsagspakkerne har fået ca. 30 minutter, lægges en foliebakke med røgesmuld direkte oven på de varme briketter.



Stegeristen med laksesiden på alufolie lægges på grillen sammen med kartoffelpakkerne. Efter ca. 30 minutter er laksen færdigrøget, og kartoflerne er møre. Fisken serveres varm, men en evt. rest er fantastisk lækker som kold frokostret. Smager faktisk bedre end en købt, varmrøget laks fra fiskemanden!

