

Forkullede pølser og brankede bøffer. Opfindsomheden skrumper, mens grillen svulmer op. Men grillning er mere end mandfolk, der uden frygt fortærer sorte frankfurtere, mens bagekartoflerne ulmer under fuldmånen. Grillning er en teknik til at lave lækkert kød for ingen penge.

Det ved man i USA's sydstater. Allerede før borgerkrigen var svinekød den foretrukne spise. Det var trangt med midlerne, og grisen kunne man slippe fri i skoven. Her kunne kræet så passe sig selv, til man senere indfangede det og traditionen tro inviterede nabolaget til et festmåltid. Hele dyret blev spist, og hemmeligheden var en langsom stegning med indirekte varme og masser af røg. På den måde blev kødet utroligt mørt og skamløst saftigt. Barbecue kalder man sydstaternes særlige langtidsgrilling.

I Danmark langtidsgriller vi sjældent. Tre minutter på hver side, skål og så lige ned i løgneren. Men i de senere år er tålmodighed kommet på mode. Med rette, mener Johnny Larsen. Han er salgschef i en softwarevirksomhed, men

startede for fire år siden hjemmesiden Grillguru.dk, et forum for grillnørder. Trods travlhed griller han mellem 250 og 300 gange på et godt år. Gerne både frokost og aften.

»Det handler om at omlægge sin livsstil. Jeg får mine naturoplevelser, fordi jeg står udenfor og laver mad det meste af året. Der er jo ikke noget bedre end at stå i skjjakke og lave en roast-beef i snestorm, mens naboerne bare ryster på hovedet, når de kører forbi i deres biler,« siger Johnny Larsen.

Og langtidstegning tager tid. Men



## Tortillas med ost og peberrod

Spis dem i hånden, mens du venter på resten af grillmaden, eller server dem til en blandet salat. Herligt krydrede med peberrod.

**Til 4 personer**

**4 hvedetortillas**  
**2 dl revet mozzarella**  
**1 lille løg**  
**1-2 spsk. friskrevet peberrod**  
**4 spsk. kapers**  
**Organostilke**

Læg to hvedetortillas på et skærebræt. Fordel osten herpå. Skær løget i tynde skiver, og fordel over osten.

Drys peberrod over, og læg de to andre tortillas over.

Pres let sammen.

Grill nogle minutter på hver side, så osten smelter og klistrer begge brød sammen. Træk fra grillen over på et skærebræt, og lad køle lidt af.

Skær i lagkagestykker, og server med et drys kapers og lidt oregano.