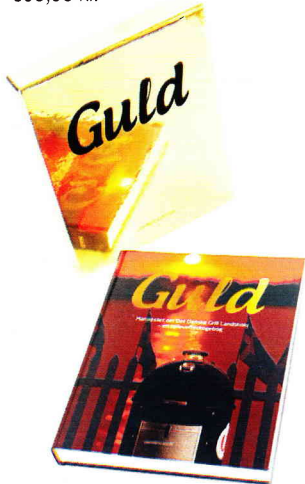


Det danske grill-landshold har lige udgivet kogebogen "GULD – en oplevelseskogebog" med masser af inspiration til din grill. Lindhardt & Ringhof, 380 sider, 399,95 kr.



Martin Mygdam, 40 år, medlem af det danske grill-landshold og leder af grillskolen Grilleriet i Aalborg. Bor i Sulsted med sin kæreste, Pia, og parrets to døtre på otte og 11 år.

”SOM BARN LAVEDE JEG HØJTBE- LAGT SMØRREBRØD TIL MIG SELV”

Grilleksperten Martin Mygdam overtog ansvaret for egne madpakker, fra han gik i 4. klasse.

AF TILDE MARIANN ANDERSEN.
FOTO: DET DANSKE GRILL-LANDSHOLD.

Hvorfor lige grillmad?

– Fordi det er hygge og udeliv, og så giver grill bare en bedre smag.

Er grillmad ikke bare noget med en bøf og et par pølser med nogle brankede flutes til?

– Jo, den traditionelle grillmad var. Men sådan er det ikke længere med de nye griller med låg. Så snakker vi ovn, komfur og sågar røgeovn i én. Med dem er det kun fantasien, der sætter grænsen.

Hvad og hvor spiste du i aftes?

– Derhjemme. Det var godt nok ikke grillmad, men avocado med pil-selv-rejer, dressing og flutes. Flutene var dog lunet på grillen.

Hvis du kun måtte spise én råvare resten af dit liv, hvad ville du så vælge?

– Uden tvivl muslinger fra Limfjorden. Der er flere muslingefiskere i min familie, så det er noget, jeg er vokset op med.

Hvad kunne du absolut ikke lide at spise som barn?

– Intet. Jeg var og er stadig altspisende. Da jeg gik i 4. klasse, besluttede jeg selv at smøre mine madpakker. Jeg var træt af dem, min mor lavede, og det passede min mor fint, for hun var vist træt af at høre på mit brok. Så derefter lavede jeg højtbelagt smørrebrød til mig selv hver dag.

Hvad er din bedste grilloplevelse?

– Da vi sidste år vandt en disciplin ved netop VM i BBQ i Memphis, USA. Vi var det første ikke-amerikanske hold til at vinde en førsteplads, så det var helt specielt.

Hvad har du altid i dit køleskab?

– Mælk, smør og surdej til rugbrød.

Hvad skulle dit sidste måltid bestå af?

– Det kan jeg altså ikke tage stilling til nu. Der er forhåbentlig lang tid til, at det bliver aktuelt. Og måske der dukker en ny livret op inden! ●

➔ Kan man bage kage på en grill? Få grill-landsholdets opskrift på pecan pie på ALTfordamerne.dk og læs, hvem Martin ville invitere til sit drømme-middagsselskab.



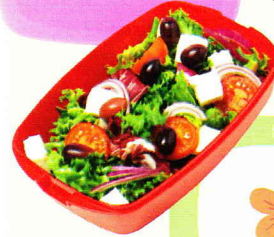
MADREDAKTØRENS
FAVORITTER
AF METTE MØLBAK.

MAD I KASSER

Den bedste indpakning,
når maden skal med ud af huset



Frozypack holder maden kold i op til 8 timer. Fås i mange farver. Coolstuff. dk, 129 kr.



Få mere inspiration til madpakken i "Den lille grønne for madpakkespisere", Kirsten Skaarup, Forlaget Klematis, 249 kr.



Lunch Box, House Doctor, 60 kr. pr. stk.

Madkasser i 100 % genbrugsplast og fri for BPA, Preserve, 99,95 kr. for 2 stk.



Madkasse i rustfrit stål med 3 rum, Eco Lunch Box, Pulito.dk, 249 kr.



Madkasse i rustfrit stål med 3 rum, Eco Lunch Box, Pulito.dk, 249 kr.