




27 maj 2016

gilla oss → 

## Andra nyheter

### GRILLA FÖRST, MARINERA SEDAN

Apropå att grilla: Ett proffstips när det gäller grönsaker är att grilla dem först och därefter lägga dem i en marinad. Läs mer under [grilla grönsaker](#).

### UPPTÄCKTER I KÖKET

Sveriges Mästerkocksfinalisten Anna Barkman Messeter älskar att dela med sig av sina tips nästan lika mycket som hon älskar att laga mat. Följ bloggen [Små och stora upptäckter i köket](#).

### LYCKAS MED FLÄSKKOTLETTER

Det är inte så lätt som man kanske tror att få till ett perfekt resultat med den här populära styckdetaljen. Läs proffsens tips [Så lyckas du med fläskkotletter](#).

### SPETSKÅL FÖRST UT

Spetskål är tidigast av de svenskodlade kålsorterna. Njut den gärna ugnsbakad i klyftor. Läs om [allt du kan göra med spetskål här](#).

### VIN TILL GRÖNSAKER

Mer grönsaker på menyn, på grillen och på tallriken är vår tids melodi. Men hur hittar man rätt vin till rätt grönsaksrätt? Grunderna hittar du här [Vin till vegetariskt](#).

### FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM

Du hittar oss på [@professionalsecrets](#) och vi

## Precis ALLT du behöver veta om grillning



Sök på **"grilla"** på PS webb så här i griltider och du finner grilla kött, grilla fisk, grilla grönsaker, grilla lax, grilla revbensspjäll, välja grillgaller, med mera.

Du kommer även att finna bloggar, recept och proffsiga tips om att grilla citron, grilla röding, grilla hamburgare, grilla flankstek, grilla pizza, med mera.

Sökrutan hittar du uppe till höger på förstasidan på [professionalsecrets.se](#)

eller klicka på [Allt du behöver veta om grillning](#)

## Studentpresenter för hela livet

tycker verkligen du ska bidra med en bild på mat du är stolt över...

### SKICKA VIDARE

Känner du andra som uppskattar matlagningskunskap direkt från proffsen? [Vidarebefordra](#) gärna det här mejlet till dem.



I [PS webbshop](#) hittar du köksredskap som håller hela livet. PS produkter, precis som kunskapen du hittar på vår webb, tas fram i samarbete med proffskockar från de bästa köken. Perfekt för studenten\* som har ett helt liv av matlagning framför sig. Till webbshopen.

\*Det går lika bra med brudpar, födelsedagsbarn, doktorander, jubilarer och alla andra som ska hyllas i sommar.

### Middagstips från PS klassiker



Välj kalvkött till din biffstroganoff, drick öl till ceviche och grilla njurtapp till tacosen på fredag. Vi har samlat klassiska recept baserat på proffskockarnas bästa tips, råd och hemligheter.

Vi kallar dem för **PS klassiker**.

Du hittar dem här: [Professional Secrets klassikerrecept](#)

## Pickla primörer



De vackra, spröda primörerna finns bara en kort tid och det är nu de ska läggas in för att lysa upp diverse rätter under hösten och vintern.

Läs [hur du picklar primörer](#):

Du får detta nyhetsbrev eftersom du anmält dig via vår hemsida ([www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com)).  
Har du problem att läsa detta mail? [Läs via din webbläsare](#). Inte intresserad längre? [Avprenumerera](#).