



GRILLEDE FERSKNER "PEACH MELBA", HINDBÆR MARENGS, SKYR KOLDSKÅL & INGEFÆR

DESSERT TIL 4 PERSONER

1. GRILLEDE FERSKNER

4 modne ferskner
½ stang vanille
1 dl frugtig olivenolie

Skrab kornene ud af vaniljestangen og bland kornene med vaniljen. Halverer fersknerne, fjern stenen og skær dem i både. Pensel bådene med vaniljeolien og grill dem hårdt på en brandvarm grill.

2.
KOLDSKÅL
7 æggeblommer
50 g sukker
½ stang vanilje
4 dl skyr
1 dl hyldeblomstsaft
½ liter kærnemælk
2 spsk. ingefærsirup
ca. 2 spsk citronsaft
1 knsp. salt

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og knus kornene ud i en smule af sukkeret, således at kornene bliver løsnet fra hinanden. Pisk æggeblommer, sukker, vaniljesukker og salt, hvidt og luftigt. Rør skyr, hyldeblomstsaft, ingefærsirup og hindbær/kærnemælk i blandingen, og smag til med en smule citronsaft og lad det herefter hvile på køl 1 time.

3.
MARENGS
2 æggehvider
En smule hindbærpulver
½ stang vanilje
1 knivspids salt
50 g sukker

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og knus kornene ud i en smule af sukkeret, således kornene bliver løsnet fra hinanden. Kom æggehvider, hindbærpulveret og lidt af sukkeret og salt i en skål. Pisk herefter indholdet og tilsæt imens, lidt efter lidt, resten af sukkeret samt vaniljesukker. En håndmikser, kan her blive din bedste ven. Efter ca. 5 min er marengsen fast og stiv. Opbevar marengsen på køl indtil den skal serveres.

4.
SERVERING
Rød syre
Friske hindbær

Server koldskålen med piskede marengs, grillede ferskner, rød syre og knuste kammerjunker.



GRILLEDE KAMMUSLINGER, SOLSKINSSUPPE AF GRILLEDE AGURKER, AVOCADO & MYNTE

FORRET TIL 4 PERSONER

1. KOLD SUPPE AF AGURK, DILD & MYNTE

2 stk. agurker
1 stk. moden avocado
1 stk. salatløg
olivenolie
½ fed hvidløg
1 dl yoghurt naturel 1,5 %
5 dl mild hønseboullion
friskkværnet peber
½ bundt dild
10 mynteblade
Salt og peber
½ citron, saften herfra

Skræl agurkerne, skær dem i kvarte på langs og fjern den bløde del i midten. Del avocadoen på langs, fjern stenen, men lad skallen sidde. Pil løget og del det på langs. Pensel herefter grøntsagerne på skærefladen med en smule olivenolie og grill dem 1-2 min på en brandvarm grill. Afkøl dem herefter og skær dem i mindre stykker. Kom de lyngrillede grøntsager i en blender sammen med plukket dild, mynteblade, yoghurt og hønsefond. Blend herefter suppen grundig. Smag suppen til med salt, peber og en smule citronsaft. Lad suppen stå på køl min. 2 timer inden servering, således den bliver gennem kold.

2. GRILLEDE KAMMUSLINGER

8 stk. kammuslinger - De kan sagtens købes ordnet, ellers bed fiskehandleren om det.
2 spsk. frugtig olivenolie
salt
½ fed hvidløg, pillet
¼ citron - saft og skal herfra

Tag kammuslingerne ud fra køl 10 min før brug. Pisk i en lille skål lidt olivenolie og knust hvidløg sammen. Dup kammuslingerne helt tørre og pensel dem med hvidløgsolien og krydder dem med salt. Varm grillen grundigt op og grill kammuslingerne 30 sek på hver side. Det er ekstremt vigtigt at de ikke bliver overstegt, de skal blot være lune i kernen. Vend dem yderligere i en dråbe olivenolie, lidt citronsaft og skal, lige inden serveringen.

3. SERVERINGS FORSLAG

Serverer suppen med tern af agurk, grillede kammuslinger, lidt ristede mandler, evt. friske ærter og pynt med ærteskud, dild og mynte.



DORAD "PROVENCIAL", MED LAVENDEL, GRILLET VANDMELON, TOMATER & PARMESAN

HOVEDRET TIL 4 PERSONER

1. DORAD

4 stk. små Dorad'er – eller anden fisk som havbars, ørreder eller lignende, kan også bruges med succes
2 citroner
4 lavendelkviste
Citrontimian
8 hvidløgsfed
2 dl olivenolie
Salt og peber

Få fiskehandlerne til at rense fisken for indvolde, rengøre og afskælle. Aftør fisken grundigt på et tørt viskestykke. Rids, med en skarp kniv, 4 diagonale snit i skindet på hver side. Kom olien i en morter og tilsæt heri hvidløg, reven skal fra 1 citron og finthakket citrontimian og knus det grundig sammen, således alle smage frigives. Pensel herefter fiskene med krydderurteolien, både indvendigt og udvendigt og krydder dem grundigt med salt. Skær citronerne i skiver. Fyld fisken i bugen med en blanding af citrusskiver, citrontimiankviste og lavendelkviste. Lad fisken marinere min. 1 time på køl. Varm en grill op til 200 grader og grill fisken ved indirekte varme på grillen eller i en grillbakke. De skal have 5 minutter på hver side eller indtil kødet slipper benene. Pas på de ikke bliver overtilberedt.

2. SALAT AF GRILLEDE GRØNTSAGER - HUSK DU KAN BRUGE, HVILKE SOM HELST YNGLINGSGRØNTSAGER.

½ stk. lille vandmelon, befriet for skal og flest mulige kerner
6 stk. solmodne tomater, halveret
2 rødløg, befriet for skallen og halveret
2 røde peberfrugter
40 g lageret parmesan
1 fed hvidløg
Lidt frugtlig olivenolie
god balsamico
Salt og groft peber

Knus hvidløget i 2 spsk. oliven olie. Kvart melonen og skær den i 2-3 cm. tykke skiver. Vend melonen, rødløget, peberfrugterne og tomaterne i hvidløgsolien, krydder med salt og grill dem ganske kort. Vær opmærksom på at løget, skal tilberedes længere end det resterende. Anret sporadisk det grillede grønt på et fad, kom en spsk. olivenolie ud over samt et stænk god balsamico og afslut med høvlet parmesan.

3. GRILLEDE CITRONER

2 citroner
lidt olivenolie

Flæk citronerne på tværs og fjern eventuelle kerner. Smør en smule olie på grillen eller en grillpande, varm grillen godt op og grill citronerne på kødsiden, til de begynder at karamelliserer og blive brune (det skal gå hurtigt, da citronerne ellers vil begynde at smide saften og koge). Tag herefter citronerne fra og afkøl dem. Denne proces gør at saften får en karamelliseret og let bitter smag.



“OG DET VAR DANMARK” GRILLET PARISERBØF MED “BEHØRIGT TILBEHØR”

HOVEDRET 4 PERSONER

1. PARISERBØF

4 skiver godt brød uden skorpe
800 g hakket oksekød af super god kvalitet, ikke for fedt
4 spsk. kapers, groft hakket
1 zittauerløg, finthakket
1 spsk. fransk estragon, finthakket
1 tsk. svampepulver.
Tørrede blandede svampe - kan købes i supermarkederne.
Salt og peber
60 g smør

Kom hakkekødet i en lille skål og rør det sejt med lidt salt. Tilsæt herefter hakkede kapers, zittauerløg og estragon, smag yderligere til med salt, peber og svampepulver. Form 4 hakkebøffer direkte på brødskiverne og pres kødet ned omkring skiverne. Smelt smørret i en lille kasserolle og lad vollen falde til bunds. Pensel nu brødet med rigeligt smør og pensel herefter resten af bøfferne og krydder dem med salt og peber. Varm en grill op og grill først bøfferne på brødsiden. Vend dem, når brødet er gyldent og sprødt. Grill dem herefter færdig på kødsiden. Jeg fortrækker at de stadig er røde i kernen, men dette er og bliver en smagssag.

2. SUR - SØD SYLTEDE SVAMPE

100 g bøgehatte eller andre svampe
1½ dl æbleeddike
1½ dl vand
150 g sukker
5 sorte peberkorn
3 estragon stilke

Skær bunden af bøgehattene og kom dem i en beholder. Kog æbleeddike, vand, sukker, peberkorn og laurbærblade op. Afkøl lagen let og hæld den over bøgehattene og lad det herefter afkøle til stuetemperatur. Lad dem trække yderligere min. 1 time. Ved servering, kan de lunes let i lagen.

3. SAUCE TATAR

1½ dl god mayonnaise, gerne hjemmerørt
1½ dl yoghurt naturel
1 tsk. dijonsennep
½ skalotteløg, finthakket
1 spsk. cornichoner, finthakket
1 spsk. kapers, finthakket
1 spsk. persille, finthakket
1 spsk. fransk estragon, finthakket
Salt og peber

Rør alle ingredienser sammen og smag til med salt og peber.

4. ANDET

Skiver af rå løgringe
4 friske æggeblommer
Skrabet peberrod
Estragon
Blomsterkarse
Og lidt af det sunde, nemlig salat til at bryde fedmen.

5. SERVERING

Anret Pariserbøfferne på tallerkner. Pynt med syltede svampe, løgringe, skrabet peberrod, krydderurter, salat og en æggeblomme på toppen. Serverer tatar sauce på siden.



GAMMELDAGS RØDGRØD, GRILLEDE JORDBÆR & RÅCREME

DESSERT 4 PERSONER

1. RØDGRØD

300 g jordbær, rensede og rengjorte
200 g hindbær, rensede og rengjorte
1 dl god ribssaft
100 g rørsukker
1 stang vanilje
Kartoffelmel
Saft af 1 citron

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og knus kornene ud i en smule af sukkeret, således kornene bliver løsnet fra hinanden. Varm grillen grundigt op. Kom ribssaft, rørsukker, vaniljerørsukkeret og den flækkede tomme vaniljestang i en gryde, sæt gryden på den varme grill og kog indholdet op. Kom jordbær i den kogende væske og kog dem igennem et par minutter til de er næsten møre, tilsæt herefter hindbær og kog yderligere 1/2 minut. Rør herefter kartoffelmel ud i lidt vand. Træk gryden væk fra varmen og tilsæt kartoffelmelet lidt ad gangen under omrøring til grøden får den ønskede konsistens, når grøden er blevet tilsat kartoffelmelet må den ikke koge igen, da den så bliver "lang" og får en lidt klistret konsistens. Husk på, at grøden bliver tykkere, når den er afkølet. Smag grøden til med lidt citronsaft og evt. en smule sukker. Fjern herefter vanillestangen og køl grøden ned.

2. RÅCREME

4 æggeblommer
40 g sukker
1 stang vanilje
3 dl piskefløde

Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og knus kornene ud i en smule af sukkeret, således kornene bliver løsnet fra hinanden. Pisk æggeblommer, vaniljesukker og sukker til æggesnaps. Pisk i en anden skål fløden til en let skum og vend det sammen med æggesnapsen. Opbevar den herefter på køl.

3. GRILLEDE JORDBÆR 10 store jordbær, rengjorte og halverede Lidt frugtig olivenolie

Vend jordbærrene i en smule olivenolie og grill dem på skærefladen i 30 sekunder. Fjern dem fra varmen og lad dem afkøle.

4. ANDET

Friske jordbær, rensede, rengjorte og skåret i kvarte
Friske hindbær, rensede & rengjorte

5. SERVERING

Vend ved servering friske kvartede jordbær samt hindbær i grøden. Anret grøden i en skål og pynt yderligere med en smule grillede jordbær på toppen. Serverer grøden med råcremen og pynt evt. med rød syre.



GRILLEDE GAMBAS AL AJILLO MED CHORIZO, ROMENASCO & FENNIKEL SALAT

FORRET ELLER FROKOSTRET TIL 4 PERSONER

1. GAMBAS AL AJILLO

400 g store friskpillede rejer, tigerrejer eller lignende.
10 fed hvidløg
70 g chorizo
½ tsk. røget paprika
Tørrede chiliflager efter smag og behag
1 dl frugtig olivenolie
1 lille bundt bredbladet persille
Salt

Hak persillen fint og sæt til side. Pil hvidløg og skær dem i skiver, skær chorizopølsen i mindre stykker. Kom olien i et passende ildfast fad, sammen med hvidløget og chorizoen. Sæt fadet på en brandvarm grill og lad hvidløget og chorizoen stege indtil det begynder at tage farve. Krydder rejerne med salt, paprika og chili. Kom herefter rejerne op i den varme olie og steg dem et par minutter. Pas på de ikke bliver overtilberedt. Serverer retten i det ildfaste fad.

2. ROMESCO

4 stk. røde peberfrugter
70 g ristede mandler
1 fed hvidløg
½-1 dl olivenolie
Sherryeddike
Salt og peber

Vend peberfrugterne i en smule olivenolie og grill dem ganske kort til de er let branke og sorte. Kom de grillede peber i en skål og dæk skålen tæt til, således dampen ikke forsvinder ud. Lad peberfrugterne stå heri 20 minutter. Herefter har skindet løsnet sig og kan nu fjernes, således man kun har det rene kød tilbage. Flæk herefter peberen, fjern kernerne og skær peberen i strimler. Kom peberen og de resterende ingredienser, med undtagelse af olien, i en blender og blend dem til en grov pure. Tilsæt olien, lidt efter lidt indtil man opnår en pestolignende konsistens. Smag puren til med sherryeddike, salt og peber.

3. FENNIKELSALAT

2 fennikel
Saften af ½ appelsin
½ bundt frisk dild
Frugtig olivenolie
Citronsaft
Salt og peber

Flæk fennikel på langs og skær dem herefter i papirstynde skiver. Det kan varmt anbefales at bruge et mandolinjern. Kom fennikelskiverne i isvand, således de bliver helt sprøde. Dræn vandet fra de sprøde fennikel. Pluk kronerne af dilden og vend sammen med fennikel. Pisk appelsinsaften med den frugtige olivenolie til man opnår en perfekt balance mellem syre, sødme og fedme. Justerer evt. med et par dråber citronsaft, hvis appelsinerne er meget søde. Smag til med salt og peber. Ved servering hældes marinaden ud over fennikelsalaten der vendes rundt i salaten så alt er fordelt og salaten er nu klar til servering.

4. SERVERING

Server rejerne med fennikelsalat, romesco og grillet brød til at dyppe i hvidløgsolien.



"1001 NAT BBQ"

GRILLET MAROKKANSK INSPIRERET KYLLING, ASPARGES-TABBOULEH, MYNTE & YOUGHURT

HOVEDRET TIL 4 PERSONER

1. GRILLET KYLLING

1 kylling
2 tsk. tørret koriander
½ stang kanel
1 tsk. fennikelfrø
2 tsk. spidskommen
1 tsk. knust sort peber
2 tsk. røget paprika
1 tsk. salt
1 tsk. chili pulver
4 fed hvidløg
3 spsk. olivenolie
½ citron - saften herfra
1 citron til kyllingen

Rens kyllingen indvendigt for blod. Er der indmad, kasser da dette. Rist kanel, fennikelfrø, og koriander ganske kort på en tør pande indtil de begynder at afgive en varm duft og afkøl dem. Knus herefter de ristede krydderier med hvidløg i en morter eller en kaffekværn, bland med de resterende krydderier og tilsæt olivenolie og citronsaft og rør sammen. Smør herefter kyllingen ind i marinaden, både udvendigt og indvendigt. Skær citronen i både og fyld dem ind i kyllingen. Lad herefter kyllingen marinere min. 1 time. Sæt den herefter i kyllingeholderen og fyld 1 dl vand i bunden - (Har man ikke en kyllingeholder, brug da et ildfast fad og sæt kyllingen på en rist) Sæt grillen på 220 grader og steg kyllingen 20 min. Skru herefter grillen ned til 150 grader og steg yderligere 30 min. Lad kyllingen hvile 10 min inden den udskæres.

2. TABBOULEH MED GRILLEDE ASPARGES & MYNTE

300 g couscous - Jeg bruger Møyn
3 dl vand
1 stang kanel
6 grønne asparges
½ agurk
3 forårsløg
2 spsk. hakket bredbladet persille
2 spsk. hakket mynte
½ chili (eller mere hvis du er til stærk mad)
50 g mandler, groft hakket
2 fed hvidløg
Citronsaft
1 håndfuld grønne oliven
Frugtig olivenolie
salt og peber

Kog vandet op med kanelstangen og lad det afkøle let. Kom couscous i et passende fad og hæld det varme vand over. Kom plastikfilm over fadet og lad det trække i 30 minutter. Couscousen er færdig, når vandet er opsuget og de små korn er møre. Rengør asparges, og knæk den træede del af bunden, vend dem i olie og grill dem ganske kort på en meget varm grill og afkøl dem, de skal stadig være rå i kernen. Skær herefter både de grillede asparges og rå forårsløg i tynde skiver på skrå. Skræl agurken, skrab kernerne ud og skær den i små tern. Hak chilien fint. Vend grillede asparges, forårsløg, agurketerne, knust hvidløg, chili, hakkede mandler, grønne oliven, persille og mynte op i couscousen. Smag herefter salaten til med olivenolie, citronsaft samt salt og peber.

3. YOUGHURT DRESSING

3 dl græsk youghurt
1 fed hvidløg
1 tsk. tahin
lidt spidskommen efter smag.
Salt og peber

Bland yoghurt, knust hvidløg, tahin og spidskommen sammen, smag dressingens til med en smule spidskommen samt salt og peber.



GRILLET RIBEYE, ÆRTER FRANCAISE MED GRILLEDE HJERTESALAT & RØGET BEARNAISE

HOVEDRET TIL 4 PERSONER

1. RIBEYE

4 stk. ribeye a 300 g, godt modnet og med god marmorering
4 fed hvidløg
4 kviste rosemarin
100 g smør
salt og peber

Pil og knus hvidløget let, hak rosemarinen en smule. Kom smørret i en lille kasserolle og brud det op. Tilsæt hvidløg og rosemarin og lad det småkoge i smørret i et par minutter. Træk smørret fra varmen. Lad kødet temperere ved stuetemperatur, før det tilberedes, tag derfor kødet ud af køleskabet ca. 20 minutter før tilberedning. Rids fedtkanten så du forsigtig kan skære senen på kødet over. Dette gør at det ikke trækker sig sammen under tilberedningen. Dup kødet tørt og pensel det med en smule af hvidløgs/rosemarin smørret. Salt det grundigt på alle sider med groft salt og friskkværnet sort peber. Tryk gerne saltet en smule ind i kødet samt fedtet, så det bliver siddende under stegningen. Varm grillen grundigt op. Start med at stege bøfferne på højkant på fedtsiden, til det bliver gylden og sprødt. Steg herefter bøfferne et par minutter på hver side, alt efter tykkelse og temperament. Pensel gerne med kryddersmørret flere gange undervejs. Når kødet er færdigtilberedt fjernes det fra grillen og lægges på en rist. Lad det herefter hvile ca. 4 minutter, alt efter tykkelsen på kødet. Lige inden servering pensles det med en smule af kryddersmørret og drysses yderligere med en smule salt og sort peber.

2. BEARNAISE ESSENS

3 dl sherryeddike
1 stk. finthakket skalotteløg
8 stilke friskhakket estragon
Kørvelstilke
Persillestilke
Knust sort peber

Kom alle ingredienser i en kasserolle og kog stille og roligt ned til man har ca. ½ dl essens. Sigt essensen og opbevar den i en lille beholder.

3. RØGET SMØR

600 g usaltet godt smør
Røgflis - udblødt i vand min 30 min og drænet godt for vand.

Smelt smørret i en gryde over svag varme. Træk gryden fra varmen og lad smørret stå, indtil vollen er faldet til bunds. Hæld det klarede smør fra over i en lille foliebakke og kassér vollen. Varm grillen op til 100 grader. Strø røg flis på kullene eller læg dem i en røgboks, hvis der grilles på gas. Når røgen begynder at udvikle sig sættes foliebakken med smørret retur på grillen og der lægges låg på. Lad herefter smørret tage smag fra røgen i ca. 5-10 minutter. Det er vigtigt at det ikke får for meget røg. Træk herefter smørret fra varmen.

4. BEARNAISE SAUCE

Røget smør
4 æggeblommer
Bearnaise essens
1 spsk. vand
½ finthakket skalotteløg
1 spsk. finthakket persille, kørvel og estragon
Salt og peber

Lun det røgede smør i en lille kasserolle. Legér – dvs. pisk – æggeblommer, vand, lidt salt og en 1 tsk. essens over svag varme eller i en skål over vandbad, til blandingen får en cremet og luftig konsistens. Tilsæt det lune, klarede røgede smør lidt efter lidt. Når saucen smager som ønsket (den skal smage af smør og ikke af æg), er den klar. Smag saucen til med salt, peber, lidt essens, finthakket skalotteløg, persille, kørvel og estragon.

Fortsættes på bagsiden ...



5. SYLTEDE LØG

1 stk. zittauerløg
1½ dl æbleeddike
1½ dl vand
150 g sukker
5 sorte peberkorn
2 laurbærblade
Atamon

Pil løget og skær det i ottendedele. Del nu løgbådene i de enkelte lag og blanchér dem kort i letsaltet vand. Lad dem herefter dryppe grundigt af i en sigte og kom dem i et sylteglas eller anden beholder. Kom eddike, vand, sukker, laurbærblade og peberkorn i en gryde og lad det koge op. Kog lagen igennem 1 minutter. Afkøl lagen let og hæld den over løgene. Lad herefter løgne blive stuetemperatur, sæt låg på og opbevar dem på køl indtil de skal bruges. De har bedst af at trække et døgn inden brug.

6. GRILLEDE HJERTESALAT

2 stk. hjerte salat, rengjorte, flækket og skåret i kvarte.
Olivienolie
Salt

Vend de kvartede hjertesalat med en smule olivenolie og krydder med en smule salt. Grill dem lynhurtigt på hver side på en brandvarm grill.

7. ÆRTER FRANÇAISE

1 spsk. smør
1 dl vand
3 skiver supergod røget bacon, ½ cm. tykke og skåret i tern
1 stk. bananskalotteløg, pillet og skåret i ottendedele
4 citron timian
400 g bælgede ærter
Salt og peber
Lidt syltede løgskaller
de grillede hjertesalat

Kom vand og smør i en kasserolle og kog det op. Krydder vandet med en smule salt og peber. Tilsæt heri bacontern, timian og løg og damp dette kort, til løgne er møre. Kom ærterne i og damp det yderligere ganske kort. Pas endeligt på ærter ikke bliver overtilberedt, da de så vil miste deres fantastiske friskhed. Krydder yderligere efter med salt og peber. Hæld nu smørvandet fra ærterne og vend dem med en passende mængde temperede syltede løgskaller og grillet hjertesalat.

8. ANDET

Lidt friske ærteskud

9. SERVERING

Vend dampede ærter, grillet hjerte salat og lidt syltede løg sammen og serverer sammen med bøfferne og den lune bearnaise. Pynt med friske ærteskud.



ASIATISKE BBQ RIBS MED HOISIN, PIKANTE AGURKER & GRILLET SPIDSKÅLSALAT

HOVEDRET TIL 4 PERSONER

1. FIVE SPICE RUB

1 spsk. fennikelfrø
4 stk. stjerneanis
1 spsk. nelliker
2 spsk. sichuanpeber
2 hele kanelstænger

Knus kanelstænger og stjerneanis let. Rist alle krydderierne på en tør pande indtil de begynder at afgive en varm duft og afkøl dem. Knus herefter krydderierne til helt fint pulver i en morter eller en kaffekværn. Færdigt five spice krydderi kan ofte findes på krydderi hylden i supermarkederne, men der er mere knald på den hjemmelavede.

2. HOISINMARINADE

1 glas hoisin sauce
2 spsk. soya
saft af 1 lime
1 spsk. chilisaucé
2 fed hvidløg
5 cm. ingefær, skrællet
1 tsk. five spice

Pisk hoisin, soya, chilisaucé, five spice, knust hvidløg og reven ingefær sammen.

3. ASIATISKE SPARERIBS

4 kg. kødfulde ribben fra gris. Bed slagteren om at fjerne sølvhinden på undersiden.
Five spice krydderi
2 dl æblejuice
salt
Sesamolie
Hoisinmarinade
Røgflis - udblødt i vand min 30 min og drænet godt for vand.

Gnid ribbenene grundigt ind i i fivespice på over og undersiden. Krydder med med salt og lad dem herefter ligge og trække smag på køl i min. 1 time. Pensel herefter benene med sesam olie, kom dem i et ildfast fad og kom æblejuice ved. Luk fadet grundigt til med stanniol. Tilbered dem på grillen ved 190 grader i 45-60 minutter eller indtil de er helt møre. Fjern dem herefter fra grillen. Pak dem ud, afkøl dem ganske let. Strø røgflis på kullene eller læg dem i en røgboks, hvis der grilles på gas. Læg ribs tilbage på grillen. Når røgen begynder at udvikle sig lægges låget på. Ryg herefter benene 10 minutter. Fjern låget, når det er stoppet med at ryge og pensl benene på begge sider med hoisinmarinaden og grill dem videre i ca. i 20 minutter. Pas på varmen ikke bliver så høj at marinaden brænder. Pensel dem hvert 10 minut med marinade på oversiden.

4. PIKANT AGURKSALAT

1 stk. agurk
2 dl risvinseddike
1 dl vand
150 g sukker
1 stk. rød chili
½ spsk. salt

Skræl agurken, flæk den på langs, fjern kernehuset. Flæk hver halvdel yderligere på langs og skær dem nu i i 4 cm. lange bjælker. Kom herefter agurkerne i en sigte, vend dem med saltet og lad dem trække i 10 minutter. Bland risvinseddike, vand og sukker og kog det op under omrøring. Træk det fra varmen, snit chilen og tilsæt i lagen. Lad herefter lagen afkøle en smule. Kom de saltede agurker i en beholder og hæld den lune lager over. Lad dem trække min 30 minutter. Ved servering drænes lagen fra agurkerne og de kommes i en skål.

5. GRILLET SPIDSKÅLSALAT

1 helt spidskål
1 spsk. sesamolie
salt og peber

Pil de yderblade af spidskålet og flæk det på langs i fire lige store stykker. Lad stokken sidde, således bladene holdes på plads. Pensel dem let på skæreflader og krydder med salt og peber. Grill dem 5 minutter på hver side eller indtil de er møre.

Fortsættes på bagsiden ...



6. **ORIENTALSK VINAIGRETTE**

½ dl soja
½ dl balsamico
½ dl appelsinsaft
1 tsk. rørsukker
1 tsk. frisk ingefær, i meget små tern
1 tsk. tørrede korianderfrø, ristet på en tør
pande og knust let.
2 dl. mild sesamolie

Bland soja, balsamico, ingefær, rørsukker og korianderfrø og kom i en lille kasserolle. Kog igennem og træk til side. Lad marinaden trække smag af ingefæren og koriander min 10 minutter, sigt herefter marinaden over i en lille beholder. Tilsæt herefter appelsinsaften og jordnøddeolien og pisk det grundigt sammen. Opbevar på køl.

7. **ANDET**

Ynglingskrydderurter som f.eks thai basilikum, koriander, persille

8. **SERVERING**

Anret de færdige spareribs på fade. Kom de grillede spidskål på en tallerken, marinerer dem med dressingen og pluk krydderurter ud over. Serverer agurkerne til hele herligheden.



SOUVLAKI "PÅ FYNSK" MED RYGEOST-TZATZIKI, RAMSLØG, HVIDE ASPARGES & FLADBRØD

HOVEDRET TIL 4 PERSONER

1. SOUVLAKI

700 g mørkt lammekød, befriet for sener, skåret i tern på 2,5 x 2,5 cm. - Er man ikke fan af lam, kan man sagtens bruge okse, gris eller kylling
1½ tsk. spidskommen
½ tsk. knust sort peber
3 stilke citrontimian, bladene herfra
1 tsk. tørret oregano
1 tsk. røget paprika
1 tsk. salt
2 fed hvidløg
3 spsk. olivenolie
½ citron - saft og skal herfra

Kom alt i en morter og knus til en fin marinade. Kom herefter lammeterne i en skål og gnid dem grundigt ind i marinaden. Lad dem trække med marinaden i min. 1 time på køl. Sæt herefter kødet på grillspyd og grill dem et minut på hver side. Lad dem hvile 3 minutter inden servering.

2. FYNSK TZATZIKI MED RYGEOST & RAMSLØG

2 agurker
groft salt
2 dl skyr, drænet i et klæde
50 g rygeost
lidt frugtig olivenolie
3 blade ramsløg
salt og peber

Skær agurkerne i tynde skiver (som til en agurkesalat) bland dem med ½ tsk groft salt, lad agurkeskiverne trække i en sigte i 1 time. Kram herefter saften ud af agurken.

Rør den drænedeskyr sammen med rygeosten og et par dråber frugtig olivenolie.

Skyl ramsløgbladene grundigt, aftør dem, skær den grove midterstilk ud og skær bladene i fine strimler. Kom ramsløgstrimlerne samt agurkeskiverne i dressingen og smag til med salt og peber. Lad tzatzikien trække et par timer inden brug.

3. SYLTEDE HVIDE ASPARGES

2 pænt store hvide asparges
1½ dl hyldblomst-eddike
1½ dl vand
150 g sukker
5 sorte peberkorn
2 stilke citrontimian

Knæk den nederste, træede del af aspargesene, og skræl aspargesene fra hovedet og nedefter. Blancher (kog dem kort) i letsaltet vand i ca. ½ minut, alt efter størrelse. Afkøl dem i isvand. Det er vigtigt, at aspargesene har masser af bid og absolut ikke er helt møre. Afdryp aspargesene på et rent, tørt viskestykke. Skær aspargesen i 1 cm. tykke skiver diagonalt og kom dem i et sylteglas eller anden beholder. Kom eddike, vand, sukker, citrontimian og peberkorn i en gryde og lad det koge op. Kog lagen igennem 30 sekunder. Afkøl lagen let og hæld den over aspargesene. Lad herefter aspargesen blive stuete temperatur, sæt låg på og opbevar dem på køl indtil de skal bruges. De har bedst af at trække et døgn inden brug.

Fortsættes på bagsiden ...



GO'GRILL

4. GRILLEDE HVIDE ASPARGES

8 stk. hvide asparges
3 stilke citrontimian
1 spsk. smør
salt og peber

Knæk den nederste, træede del af aspargesene, og skræl aspargesene fra hovedet og nedefter. Smelt smørret i en lille kasserolle med citrontimian og lad det trække smag. Pensel de hvide asparges overalt med smørret og krydder dem med salt og peber. Grill dem herefter på en brand varm grill indtil de er færdige. Det er vigtigt, at aspargesene har masser af bid og absolut ikke er helt møre.

5. GRILLEDE FLADBRØD

20 g gær
3 dl lunket vand
1 spsk. olivenolie
1½ tsk. spidskommen
1 tsk. salt
400 g hvedemel
100 g durummel

Kom gæren i en skål og opløs den i lunt vand. Tilsæt, spidskommen og salt og rør det grundigt sammen. Bland hvedemel og durummel og tilsæt i væsken lidt efter lidt. Ælt herefter dejen grundigt igennem på bordet. Lad den hæve lunt og tildækket under et viskestykke i 1 time. Vend herefter dejen ud på et mel bestrøet bord og del dejen i 8 lige store boller. Rul bollerne tyndt ud og lad dem hæve yderligere 20 minutter. Varm grillen op til 240 grader og grill fladbrødene i 2 minutter på hver side. Hold dem lune under et stykke stanniol.

6. ANDET

Ynglingssalater og krydderurter, som brøndkarse, ruccola, frisé eller f.eks. skvalderkål fra haven.



GRILLET TARTE FLAMBÉE MED ROSEMARIN & FRISÉ Salat

FROKOSTRET TIL 4 PERSONER

1. DEJ

10 g gær
3 dl lunkent vand
1 spsk. olivenolie
400 g hvedemel
100 g Tipo 00 mel
1 tsk. fint salt

Smuldr gæren i en lille skål. Opløs gæren i lunkent vand. Tilsæt olie, salt og de to typer mel lidt efter lidt. Ælt dejen grundig i 10 minutter, til dejen er blank og elastisk. Lad den hæve et lunt sted i 1 time.

2. FRISKOSTCREME

250 g fromage blanc eller en fed græsk yoghurt
125 g creme fraiche 38 %
1 æggeblomme
1 spsk. olivenolie
muskatnød
salt og peber

Kom fromage blanc og creme fraiche 38 % i en skål, og pisk det grundig sammen. Tilsæt æggeblomme samt olie, og pisk det yderligere. Smag massen til med revet muskatnød, salt og peber.

3. FYLD

200 g røget bacon
2 stk. zittauerløg

Pil løget, halver det, og skær i strimler. Skær bacon i små bjælker, men endeligt ikke for tyndt. Kog løg og bacon ganske kort i kogende vand, og afdryp det grundigt.

4. ANDET

50 g gruyere, revet
4 kviste rosmarin, bladene herfra
Frisé salat eller f.eks. rucola

5. SAML TÆRTEN

Klargør grillen og varm den op til omkring 260 grader. Læg bagestenen midt på grillristen, sæt låg på og varm stenen igennem ca. 10 minutter.

Slå dejen ned, når den er hævet til dobbelt størrelse. Drys en smule Tipo 00 mel på bordet, og rul dejen meget tyndt ud. Læg herefter dejen på bagepladen. Fordel friskostcreme på dejen, drys med bacon-løg-blandingen og rosmarinbladene. Afslut med en smule revet gruyere. Løft herefter bagepladen over på den brandvarme bagesten og bag Flambéen 10-15 minutter, eller til bunden er sprød. Ved servering knuses der friskt sort peber ud over, der drysses med sprød frisé salat og lidt reven gruyere.