Nortura
PROFF

Oppskrift

BBQ-Grillspyd med svinekam, grillet mais og agurk-, fennikel- og eplesalat



1

BBQ-saus:

Varm olje og smør i en stor gryte. Fres hvitløk og løk til det er blankt. Tilsett pepper, salt og chilipulver og stek i noen sekunder. Ha i resten av ingrediensene og rør godt. La sausen småkoke uten lokk i 1-2 timer eller til den har en tykk konsistens. Kjør sausen med en stavmikser eller i en kjøkkenmaskin til glatt. Oppbevar sausen på glass i kjøleskapet.

Tre kjøttbitene på grillspyd og pensle med BBQ-saus og legg til side.

2

Agurk- fennikel- og eplesalat

Skrell og del agurk og eple i biter. Rens fennikel og snitt den på en mandolin. Legg alt i isvann og press over lime. Sett til side. Grill maisen på grill eller grillpanne. Legg til side.
Grill kjøttet til gyllent og med en god stekeskorpe. Pensle med ekstra saus hvis du vil.

3

Salat

Sil av vann og bland sammen agurk, eple og fennikel i en bolle.

Ingredienser

Gilde sousvidekokt svinekam i biter	600 g
Maiskolber	2 stk

Agurk- og eplesalat

Agurk	1 stk
Grønt eple	1 stk
Fennikel	1 stk
Lime	0,5 stk

BBQ-saus

Olivenolje	2 ss
Smør	2 ss
Hvitløksfedd, hakket	4 stk
Løk, hakket	1 stk
Pepper	1 ts
Salt	1 ts
Chilipulver	1 ss
Ketchup	2,5 dl
Tomatsaus	2,5 dl
Sennep	1 dl
Eplesidereddik	1,5 dl
Worchestershiresaus	0,7 dl

Agurk- og eplesalat

BBQ-saus

Sitronsaft, ferskpresset	0,5 dl
BBQ-saus med hickory	1 dl
Tabasco	1-2 ts
Mørk sirup	1 dl
Honning	1 dl
Brunt sukker	2,5 dl