

Oppskrift

Grillplanke med Salsiccia, Ungfe striploin, kyllingbryst, grillet avokado, fries og 3 sauser



1

Chimichurri

Fjern de tykkeste stilkene på persillen og oreganoen. Fjern stilk på chili og skrell løk og hvitløk. Ha i en liten blender med salt, pepper, eddik og olje og kjør til en fin saus.

2

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Kutt skall av ananas, skrell løk og hvitløk og del alt i grove biter. Stek gyllent i smør i en stålkjele. Ikke aluminium. Hakk chipotlechilien og ha i kjelen sammen med eddik og tomatpuré. La putre på middels varme i 2 minutter. Hell i soyasaus og Coca cola. Kok forsiktig ned, til det begynner å tykne. Hell i en blender e.l og kjør til en jevn saus. Smak til med salt.

3

Aioli

Rør sammen olje, majones, rømme, pepper, sitronskall og hvitløk. Smak til med salt.

4

Salsiccia

Snitt pølsene fint og grill dem gjennomvarme i en grillpanne.

5

Ungfe striploin

Lag 3 mm dype snitt på kryss og tvers av flaten på biffen. Temperer kjøttet hvis det kommer rett fra kjøla. Gni kjøttet inn med olje, flaksalt og nykvernet pepper. Varm opp en grillpanne på middels til høy varme, la biffen surre et par minutter. Snu og stek til ønsket kjerne. La hvile i minst 5 minutter før du skjærer den i tynne skiver.

6

Kyllingfilet sousvide

Gi kyllingen en deilig stekeskorpe ved å steke dem raskt i en grillpanne med litt olje.

7

Grillet avokadosalat

Del tomaten i små biter, skrell og snitt løken fint. Del paprika i strimler og ha alt i en bolle. Del avokadoen i fire, riv av skall og pensle med litt olje. Grill til fine grillstriper i en varm grillpanne. Ha i bollen med de andre grønnsakene, hakk persille og vend det hele inn med litt god olivenolje. Dryss over litt flaksalt.

8

Fries

Stek fries etter anvisning og dryss over litt flaksalt, perilla- eller shisoblader, kimchi, «spicy radish» salat og ssamjang.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Strip Loin Pk



Kyllingfilet Sousvide 5x750g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Salsiccia	2 stk
Gilde Ungfe Striploin	300 g
Prior Kyllingfilet sousvidekokt	2 stk
Fries, gjerne en blanding av potet og søtpotet	400 g
Grillet avokadosalat	
Avokado	1 stk
Tomat	1 stk

Grillet avokadosalat

Chimichurri

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Aioli

Rødløk 0,5 stk

Grillet paprika, fra glass 1 stk

Persille

Flaksalt

Chimichurri

Bladpersille 1 potte

Oregano 0,5 potte

Rød chili 0,5 stk

Skjærgårdsløk 0,5 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Salt 1 ts

Nykvernet pepper 1 ts

Sherryeddik 0,5 dl

Olivenolje 2 dl

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Ananas 0,25 stk

Rødløk 1 stk

Grillet avokadosalat

Chimichurri

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Aioli

Chimichurri

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Aioli

Hvitløksfedd	3 stk
Meierismør	50 g
Chipotle in Adobo	1 stk
Vineddik	2 ss
Tomatpuré	2 ss
Soyasaus	1 dl
Coca Cola	2 dl
Flaksalt	1 ss
Aioli	
Olivenolje	2 ss
Majones	5 ss
Lettrømme	1 ss
Nykvernet pepper	1 ts
Sitronskall, finrevet	0,5 ts
Hvitløk, finrevet	1 ts

Grillet avokadosalat

Chimichurri

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Aioli

Chimichurri

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Aioli

Aioli

Salt

1 ts