



Fuet Vela pølse med crostini og tomat-/tranebærpesto

Antall porsjoner: 4

1 Fuet Vela pølse

Tomat-/tranebærpesto:

125 g halvtørkede tomater

25 g pinjekjerner

1 fedd hvitløk

1 håndfull basilikum

Litt olivenolje

Salt og pepper

20 g grovrevet parmesanost

25 g tørkede tranebær

Crostini:

12 skiver ristede flutes

Bland tomater, pinjekjerner, hvitløk og basilikum sammen til en grøtete masse - tilsett ev. mer olje. Smak til med salt og pepper. Vend pestoen med grovrevet parmesanost og tørkede tranebær.

Smør flutes-skivene med pestoen og server med tynne skiver av pølsen.



Bornholmerhane med salvie, sitron og marinerte asparges

Antall porsjoner: 6

1 bornholmerhane ca. 2.000 g

50 g smør
2 fedd fint hakket hvitløk
1/2 bunt grovhakket fersk salvie
Skallet fra 1 usprøytet sitron
Salt og pepper

Marinerte asparges:

18 kokte grønne asparges
18 kokte hvite asparges
2 ss hvit balsamico
4 ss olivenolje
1 finhakket sjalottløk
Skallet fra 1 usprøytet sitron
1 dl finhakket purre

Tilbehør:

1.200 g kokte nypoteter - ev. vendt i litt smør og persille

Rør smør, hvitløk, salvie og sitron sammen. Fordel blandingen under brystskinnen ved å løfte opp skinnet ved åpningen av hanen. Gni hanen utvendig og innvendig med salt og pepper. Skjær den «skallede» sitronen i grove båter og fyll hanen med sitronbåtene og resten av salvien.

Stek hanen i ovnen ved 190 grader i ca. 1,5 time - eller til saften fra låret er helt klar og gjennomsiktig.

Pisk hvit balsamico, olivenolje, sjalottløk og sitronskall sammen. Vend dressingene med aspargesene og dryss hakket purre over. Smak til med salt og pepper.

Anrett bornholmerhanen og server med asparges og kokte poteter.

Tips: Bornholmerhanen kan også tilberedes ved indirekte steking i kulegrill.



Spareribs med sommerlig lett coleslaw

Antall porsjoner: 4

3 pk. spareribs, 600 g

Coleslaw (Italiensk salat):

1 liten spisskål, ca. 1/2 kg.
2-3 grønne epler
3-4 stilker bladselleri
200 g sukkererter
2 dl crème fraiche
1-2 ts dijon sennep
1 ss lønnesirup
1 ss sitronsaff
Salt, pepper
2 ss hakket purreløk
1 liten bunt dill

Rugbrødtoast:

8 skiver rugbrød eller mørkt grovt brød
200 g revet ost
1 ss purreløk

Tilbered spareribsen som anvist.

Kutt opp spisskålen. Halver eplene, fjern kjernehuset og skjær dem i meget tynne båter. Kutt bladsellerien på skrått og sukkerertene på langs. Rør crème fraiche, dijon sennep, lønnesirup og sitronsaff sammen og smak dressingene til med salt og pepper. Hell dressingene over grønnsakene og bland godt. Dryss over purreløk og masse dill og la salaten trekke inntil servering.

Fordel osten på halvdelen av brødene, dryss over purreløk og legg resten av brødene på som lokk. Rist brødene i ovnen på 225°C ca. 8 min. til osten er smeltet og brødene sprø eller rist dem i en toaster. Skjær brødene i mindre stykker og server dem til spareribsen sammen med coleslaw.



BBQ-kylling grillspyd med gresk salat og tzatziki

Antall porsjoner: 4

1 pose BBQ-kylling grillspyd

Tzatziki:

4 dl gresk yoghurt
1 agurk uten kjerner, grovt revet og presset fri for væske
1 presset hvitløksfedd
1 dl dill
Salt og pepper

Gresk salat:

2 tomater skåret i båter
500 g vannmelon skåret i grove skiver
1 rødløk skåret i tynne ringer
50 g ristede gresskarkjerner
100 g oliven
1 dl hakket persille
200 g fetaost

Bland yoghurt, agurk, hvitløk og dill. Smak til med salt og pepper.

Grill spydene eller varm dem i ovnen ved 190 grader i ca. 10-15 min.

Bland tomater, vannmelon, rødløk, gresskarkjerner, oliven og persille forsiktig. Dryss fetaost over og server med tzatziki og grillspyd.



Appetizers med reker, chilisaus og asiatisk salat

Antall porsjoner: 4

1 pakke sprø appetizers

Salat:

200 g skrellede gulrøtter skåret i tynne strimler
150 g rød og gul paprika skåret i tynne strimler
1 vårløk skåret i strimler
1 liten finhakket sjalottløk
1 dl koriander
50 g peanøtter

Dressing:

1 ss soyasaus
2 ss sesamolje
2 ss sitronsaft
1/2 ss akasiehonning eller sukker
Salt og pepper

Tilbered appetizers etter anvisningen på pakken. Pisk sammen alle ingrediensene til dressingen og smak til med salt og pepper.

Vend de hakkede grønnsakene i dressingen, dryss peanøtter over og server salaten med sprø appetizers og chilisaus.