





Tapas forrett

Antall porsjoner: 4

80 g chorizopølser skåret i skiver

1/2 finhakket rødløk
1 appelsin skåret i skiver
12 sorte oliven
Frisk mynte
Paprikakrydder

8 skiver serranoskinke i skiver

8 dadler uten stein
Ruccolasalat til pynt

12 skiver fuetpølse

8 skiver ristet eller grillet brød
Frisk basilikum

Anrett de 3 «rettene» i små skåler eller på små tallerkener.

Rist chorizoskivene i en stekepanne. Anrett chorizoskivene med appelsin, rødløk, oliven og dryss over mynte og paprikakrydder.

Pynt og anrett serranoskinke med ruccolasalat og dadler.

Fordel fuet pølsen på det ristede brødet - ev. med litt pesto i bunnen. Dryss over frisk basilikum og server.



Hotwings med spansk salat

Antall porsjoner: 4

20 stk. hotwings

Spansk salat:

2 bokser kikerter
100 g. soltørkede tomater i olje
140 g. machengo ost skåret i små terninger
3 spsk. oliven olje
3 spsk. sitronsaft
1 håndfull frisk basilikum
Salt og pepper

Varm hotwings i ovnen på 190 grader i 12-15 minutter.

Bland alle ingrediensene til salaten sammen og smak til med salt og pepper.

Server salaten med de varme hotwings.



Vikingekøller med grillspyd

Antall porsjoner: 4

4 stk. vikingekøller

4 tynne skiver ananas

Grillspyd:

8 grillspyd
16 små kokte poteter
16 stk. squash
16 stk. rød paprika
Salt og pepper
Frisk finhakket persille

Varm kjøllene etter anvisning på pakken (de kan også grilles).

Fordel grønnsakene på grillspydene, pensle med litt olivenolje og grill dem til de er møre. Dryss overpersille, salt og pepper - pensle evt. med litt BBQ saus.

Grill ananasskivene og server vikingekøllene med grillspydene.



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.



Grillet BBQ-marinert svineindrefilet med nypoteter og urter

Antall porsjoner: 4

1 BBQ-marinert svineindrefilet

Tilbehør:

800 g kokte nypoteter skåret i skiver
1 bunt reddiker skåret i tynne skiver
150 g asparges skåret i tynne skiver
1 håndfull frisk dill
1 håndfull frisk purreløk
Salt og pepper
Litt olivenolje

Dressing:

3 dl creme fraiche 18 %
1 ss grov dijonsennep, f.eks. Reine Dijon
1 ss finrevet sitronskall
1 ts hvit balsamico
Salt og pepper

Bland poteter med reddik og asparges. Dryss over frisk dill og purreløk. Smak til med salt og pepper samt olivenolje.

Bland sammen alle ingrediensene til dressingen og smak til med salt og pepper.

Grill svineindrefiletten på alle sider i ca. 20-25 min. La den trekke overdekket i 15 minutter før den skjæres opp og serveres. Anrett svineindrefiletten og server med potetsalat og dressing.



Hvitløksmarinert svineindrefilet med grillet ratatouille og potetspyd

Antall porsjoner: 4

1 hvitløksmarinert svineindrefilet

Tilbehør:

500 g gul og grønn squash samt aubergine skåret i grove stykker
1 rød paprika skåret i grove stykker
1 gul paprika skåret i grove stykker
150 g cherrytomater delt i to
1 presset hvitløksfedd
Salt og pepper
1/2 dl olivenolje

1 håndfull frisk estragon

700 g kokte nypoteter
8 små trespyd

Bland squash, aubergine og paprika med olivenolje. Grilles og blandes med cherrytomater og hvitløk i ei skål - smak til med salt og pepper. Grill svineindrefilet på alle sider i ca. 20-25 min. La den trekke overdekket i 15 minutter før utskjæring og servering.

Fordel potetene på trespydene og grill dem. Server med skiver av svineindrefilet og ratatouille, dryss over masse frisk estragon.



Grov brokkolisalat til pølser på grillen

Antall porsjoner: 4

8 pølser, f.eks. sommergrill eller frankfurter

Brokkolisalat:

400 g brokkoli i buketter
200 g grov bulgur (1 dl bulgur til 2 dl vann)
50 g tørkede tranebær
50 g ristede pinjekerner
1 finsnittet rødløk

150 g sprøstekt bacon

Dressing:

3 dl creme fraiche 18 %
2 1/2 dl creme fraiche 18 %
1/2 dl miracle whip
1 ts rød balsamico
Salt og pepper

1 håndfull friskplukket basilikum

Bland brokkoli med bulgur, tørkede tranebær, pinjekerner og rødløk. Bland sammen alle ingrediensene til dressing og smak til med salt og pepper.

Dryss over salaten med friskplukket basilikum og sprøe baconstykker. Server med grillete pølser og dressing.

Tips: Salaten smaker også godt til annet grillet kjøtt, f.eks. kylling.



Italiensk Fauzia med marinert melon

Antall porsjoner: 4

16 tynne skiver italiensk Fauzia

Marinert melon:

400 g. melon skåret i terninger
for eksempel galia og honningmelon
1 spsk. olivenolje
1 spsk. sitronsaft
Evt. 2 tsk. sherry
Salt og pepper
Frisk basilikum

Brødkrutonger:

100 g. hvitt brød skåret i terninger
4 spsk. olivenolje
Salt

Bland brødet sammen med olivenolje og salt.
Stek krutongene i ovnen på 200 grader i ca
20 minutter.

Bland alle ingrediensene til melonsalaten sammen,
smak til med salt og pepper.

Legg skinkeskivene sammen med melonsalaten
- pynt med ekstra basilikum og server.



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 sitronsaft
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 sitronsaft sammen og smak
dressingen til med salt og pepper. Hell dressingen 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.