Sommer Grill Kassen med fisk og skaldyr

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Vi har lavet en skøn Sommer Grill Kasse, der indeholder alle råvarer til en lækker grillaften.
Der er prioriteret convenience, kvalitet og nemt tilberedt tilbehør til den perfekte grillaften.

Tilbehør:
Tilbehøret kommer i form af vores berømte økologiske flødekartofler, der blot skal bages færdige i ovnen. Derudover kommer alle ingredienser til en lækker tomatsalat med Buratta og rucola samt nye friske majskolber, der blot skal grilles og overhældes med en lækker kryddersmør.

God fornøjelse & velbekomme.

Tjekliste (2-4 personer)

Du får fra Skagenfood:

- 700 eller 1400 g flødekartofler, øko
- 350 eller 700 g modne stilktomater, øko
- 1 eller 2 Buratta ost
- 1 eller 2 rødløg, øko
- 100 eller 200 g rucola, øko
- 1 bundt basilikum, øko
- 2 eller 4 stk hele majskolber, øko
- 50 eller 100 g kryddersmør, øko
- 2 eller 4 stk økologiske lakseportioner a 150 g pr stk.
- 4 eller 8 g Dukkah, øko
- 6 eller 12 hele flotte jomfruhummere

Du skal selv have:
Salt / Flagesalt / Sort Peber / Sukker / Balsamico / Olivenolie, Ekstra Jomfru / Lys eddike

Sommer Grill Kassen med fisk og skaldyr

Flødekartofler

Start med at tænde ovnen på 175 grader varmluft.

Fjern låget og den tynde plastfilm, der dækker bakken med flødekartofler - kasser begge dele. Bag kartoflerne på en bageplade (OBS. bakken må IKKE stå på en rist) i den forvarmede ovn i ca. 30 min., til flødekartoflerne er gennembagte, gyldne og sprøde på toppen eller en kernetemperatur på 75 grader.

Tomatsalat med Buratta og rucola

Skyl rucola, og slyng den tør i en salatslynge. Skyl og skær tomater i skiver, og anret dem i en flad skål eller på et fad. Krydr tomaterne med salt og peber samt en smule sukker. Pil rødløg, og skær det i ultratynde skiver, gerne på et mandolinjern. Vend løg med en smule lys eddike og salt, og knug dem med dine hænder. Fordel løg og rucola over tomaterne. Del buratta i små stykker, og fordel dem ovenpå. Dryp generøst med din bedste olivenolie og god eddike, fx balsamico. Pluk basilikum, og drys over.

Majskolber med kryddersmør

Fjern alle blade på majskolberne, og kog dem i rigeligt, godt saltet vand i 5-8 min. Grill dem efterfølgende over direkte varme, til de er gyldne og møre. Kom kryddersmør (brug det halve her) over, og vend rundt. Drys med god flagesalt.

Jomfruhummere

Klargøring af jomfruhummer: Læg jomfruhummerne på ryggen på et skærebræt, og flad halen helt ud. Brug gerne en skarp og ikke for bred savtakket kniv (evt.brødkniv). Del hummeren ved at skære i savende bevægelser, mens du lægger et let tryk. Skær hummeren, hvor der er en naturlig rille mellem de 2 rækker af ben. Fjern

nu den lille sorte streng (tarmen), der går ned igennem den ene halvdel af halen. Fjern derefter mavesækken, der er den lille mørke plamage, der sidder lige bag ved øjet/munden, den er ca. på størrelse med en gammel 10-øre. I netop denne del kan der sidde lidt grus og sand, og derfor er det vigtigt, at du fjerner det - og KUN det - da resten af hummerens indre smager fortrinligt og giver en fantastisk smag.

Grillning af jomfruhummer: Læg de ordnede hummere på en godt varm grill på indirekte varme. Sørg for at skærefladen ligger opad. Læg dem gerne tæt, men ikke i lag. Krydr nu med lidt salt (på kødet af hummeren), og fordel nu det sidste kryddersmør hen over halen og den åbne del af kroppen. Sørg for at have en drypbakke under til at opsamle smørret, der drypper fra. Læg låg på grillen og grill/gratiner hummerne i 2-3 min. til kødet lige netop begynder at blive mælkehvidt, og smørret er smeltet.

Anret i store, dybe tallerkener med lidt af det opsamlede smør fra hummerne, eller sæt hele fadet på bordet, og lad folk lange til sig.

Laks med dukkah

Grill laksen på direkte varme på skindsiden. Krydr med salt og peber. Grill gerne under låg i 4-6 min., til laksen netop er gennemvarm. Anret på fad og drys dukkah på kødsiden.

Anretning

Sæt det hele på bordet i fade og skåle.

Velbekomme og god grillaften.
Skagenfood.

skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 09.00 - 12.00 og 13.00 - 16.00. Fredag kl. 09.00 - 12.00 og 13.00 - 15.00.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk