

Lisa Lemke

**TILL
GRILLAT**



**SÅSER, MARINADER,
SALLADER OCH LITE SÖTT**

Foto Åsa Dahlgren

BONNIER FAKTA

INNEHÅLL



EN LITEN GRILLGUIDE	_ 4
I VÄNTAN PÅ GLÖDEN	_ 6
MARINAD, RUB OCH GLAZE	_ 14
MATIGT – FRÅN POTATIS TILL PIZZA	_ 24
SALLADER – FRÅN SOCKERÄRTER TILL ZUCCHINI	_ 46
SÅS, SALSAS OCH SMÖR	_ 72
VARMA SÅSER	_ 74
KALLA SÅSER	_ 82
BLIXTSNABBA SÅSER	_ 90
SALSOR	_ 94
SMÖR	_ 104
SÖTSAKER – FRÅN SVISS TILL SORBET	_ 108
MIDDAGSTIPS	_ 124
REGISTER	_ 126
TACK	_ 128



EN LITEN GRILLGUIDE



Vare sig man har gott om tid eller lite rushigt finns alla möjligheter att få till en riktigt bra grillning. Det handlar främst om att välja rätt råvaror.

Har jag mycket tid väljer jag gärna en stor stek eller hel fågel som får tillagas i flera timmar med indirekt grillning. Revbensspjäll grillar jag riktigt länge på samma sätt, eller så förkokar jag dem och grillar dem bara en kort stund på hög värme.

Har jag lite tid satsar jag i stället på mer lätthanterliga köttdelar av högsta kvalitet, som bara är i behov av salt, peppar och en glaze. Kanske lite chimichurri på toppen efter grillning.

Andra snabba och bra alternativ är olika sorters grönsaker eller fisk. Eller hemgjorda hamburgare gjorda på riktigt grovmalen nötfärs, kryddade med vitlök och lite chipotlepasta eller liquid smoke. Grillspett med små köttbitar är också tacksamma snabbgrillare. (Se bara till att det du trär på spettet kräver lika lång grilltid.) Och slutligen det självklara sista minuten-valet: korv.

Korv av riktigt god kvalitet är enligt mig något av det bästa som finns att grilla.

Indirekt och direkt grillning

Jag använder alltid kolgrill och följande tips gäller alltså den typen av grillar. Direkt grillning innebär att man lägger det som ska grillas på galler ovanför glödbädden. Hettan är stark och direkt grillning passar därför bäst för tunnare skivor kött, kotletter, korv, grönsaker och oftast fisk, då den höga värmen minskar risken för att fisken fastnar på gallret.

Indirekt grillning använder man sig främst av när man vill tillaga större styckningsdetaljer eller hel fågel, och innebär att man flyttar den varma kolen så att den hamnar utmed sidorna på grillen. Använd en värmetålig kratta eller spade, gärna av stål eller aluminium. Det som ska grillas placeras i mitten på grillgallret och har alltså inget kol under sig. Locket ska ligga på och eventuella ventilationsluckor vara öppna, vilket får värmen att cirkulera inuti grillen. På så sätt kan köttet ligga länge på grillen

men ändå bli saftigt. Det är dock viktigt att hålla koll på temperaturen så att den inte blir för hög. Och skulle den bli det är det bara att grilla utan lock en stund. Om glöden dör, innan det du grillar är färdigt, kan du allt eftersom fylla på med ytterligare lite kol längs sidorna.

Våga experimentera

För att ge det grillade spännande smaker kan man med fördel experimentera med att lägga olika rökspån, örter och kvistar från fruktträd eller enbuskar på kolen. Likaså kan man ställa aluminiumformar fyllda med smakförstärkare mellan glödbäddarna vid indirekt grillning. Öl, vin och fruktsaft, till exempel äppeljuice eller färskpressad apelsin- eller citronsaft, kan ge en härlig karaktär åt det man grillar.

Hur hett är rätt?

Tänk på att tända grillen i god tid, gärna minst 30 minuter i förväg. Jag använder en elektrisk grilltändare, dels för miljön och brandriskens skull, men också för att

jag tycker mig ana tändvätskan i smaken. Och apropå brandrisken – ha alltid en hink med vatten i närheten av grillen.

När du börjar grilla ska kolen vara grå och riktigt het. En tumregel är att du knappt ska kunna hålla handen en liten bit ovanför gallret i omkring 5 sekunder, utan att bränna dig.

Koll på tempen

För att vara säker på ett bra slutresultat är en kökstermometer en vettig investering. Det finns flera olika varianter som passar just för grillning. Jag använder digitala kökstermometrar, antingen de med tråd som sitter i köttet hela tiden, eller de trådlösa varianterna som man sticker ner i köttet bara när man ska kolla temperaturen. De läser snabbt av temperaturen samtidigt som man slipper krångla med trådar när man ska vända på köttet. Men tänk bara på att alltid sticka ner termometern i den tjockaste delen av köttet och inte komma i kontakt med eventuella ben, eftersom de har en högre temperatur än själva köttet.

BOQUERONES PÅ STRÖMMING

1-2 BURKAR
20 MINUTER + 10 TIMMAR
+ 24 TIMMAR

400 g små strömmingsfiléer
vitvinsvinäger
2 tsk flingsalt
1 krm grovmalen svartpeppar
ca ½ finhackad chili,
t.ex. spansk peppar
2 dl finhackad persilja
3 finhackade vitlöksklyftor
rivet skal från 1 stor citron
3 dl olivolja (eller så mycket att det täcker)

Boquerones är vanligt förekommande på spanjorernas tapastallrikar. I Spanien görs de vanligen på små sardiner, men här gör jag dem på filead strömming. Ett ypperligt exempel på hur strömming kan vara både vardagsgod och lördagsfestlig.

Skölj och skär bort ryggrad och skinn på filéerna, så att varje filé blir 2 små. Lägg dessa i en vid skål och häll på vinäger så att det täcker. Täck med lock eller plastfolie och låt stå i kylskåp i 10 timmar.

Rengör noga 1-2 glasburkar med tättslutande lock. Häll av vinägern och skölj strömmingen ordentligt i kallt vatten. Var lite försiktig så att filéerna inte går sönder och använd gärna plasthandskar för att minska risken att sprida bakterier från händerna. På så sätt att ökar du hållbarheten på strömmingen.

Varva strömming, kryddor, chili, persilja, vitlök och citronskal i glasburkarna. Häll på olivolja så att det täcker allt. Dunka burkarna mot ett hårt underlag så att oljan rinner ner ordentligt.

Låt stå i kylskåp i 1 dygn och servera sedan tillsammans med tunna skivor rostad baguette. Strömmingen klarar sig cirka 10 dagar i kylskåp förutsatt att oljan täcker ordentligt.

Tips! Smaka på chilin innan du använder den – är den väldigt stark räcker det med mindre.

Ett ypperligt exempel på hur strömming kan vara lördagsfestlig.



ROSMARIN- GRISSINIS MED RÖKT SALT

CA 40 GRISSINIS
30 MINUTER

300 g pizzadeg (se recept
på sidan 26)

4 msk finhackad färsk rosmarin

2 msk rökt salt

När jag är i pizzatagen och har riktigt bråttom är kvarterspizzerian min bästa vän. För några kronor brukar jag köpa loss en degbulle som räcker till massor av grissinis eller en stor pizza. Har jag däremot gott om tid gör jag en stor sats av min bästa pizzadeg, delar den i mindre bullar efter jäsnings och fryser in i plastpåsar. Sedan är det bara att ta fram och låta tina sakta när du blir sugen på pizza eller grissinis. Pizzadegen mår fint i frysen i 2–3 månader.

Värm upp ugnen till 225 grader.

Knåda degen på mjölat bakbord. Dela degen i cirka 40 bitar och rulla ut dem till ungefär 5 millimeter tjocka stänger. Extra snygga blir stängerna om de tvinnas var och en för sig. Avsluta med att strö rosmarin och salt på bakbordet och rulla stängerna i detta.

Lägg dina grissinis ganska tätt på plåtar klädda med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter, eller tills de fått fin färg och känns torra.

CAMPARI- OCH MELONCRUSH

4 DRINKAR
5 MINUTER

600 g kärnfritt fruktkött av vattenmelon

16 cl Campari

2–3 dl blodapelsinjuice

is

Var jag än befinner mig i världen är detta drinken jag alltid återkommer till. Campari och blodapelsin – den bästa kombinationen av beska och sötma. Här gör jag den ännu mer läskande med vattenmelon.

Se till att samtliga ingredienser är väl kyllda. Skär melonen i grova bitar. Mixa melon, Campari, juice och is i en mixer. Servera genast i stora glas.



SENAPSGLAZE

CA 2 DL
5 MINUTER

½ dl ljus sirap
½ dl rödvinvinäger
½ dl grovkorning, stark och
söt senap
2 msk gula senapsfrön
1 krm tabasco (eller efter
smak)

Att senap och fläskkött är en "match made in heaven" är ingen nyhet, men denna sötstarka glaze är riktigt god även på kyckling och nötkött.

Låt gärna vätskan svalna lite innan du häller den över senapsfröna. Hettas fröna upp för mycket kan de nämligen få en besk underton.

Koka upp sirap, vinäger och senap i en kastrull och låt vätskan svalna en aning. Lägg senapsfröna i en mortel, håll lite av vätskan över fröna och mortla samman till en grov massa. Rör ner massan i resten av vätskan i kastrullen och krydda med tabasco.

Blanda noga, håll upp i lufttät burk eller flaska och förvara i kylskåp i upp till 2 veckor.



CA 3 DL
5 MINUTER

2 vitlöksklyftor
1 burk inlagda persikohalvor (240 g)
1-2 tsk sambal oelek
2 tsk worcestershiresås
saft och rivet skal från 1 citron
1 msk dijonsenap
2 msk mörk soja
½ tsk grovmalen svartpeppar

SPICY PEACHES

Här har vi en snabblagad och fräsch marinad som får solen att skina även de mörkaste av dagar. Den är vansinnigt god till kyckling, skaldjur eller fisk. Passar även bra till fläskkött eller varför inte till kvällens vegetariska inslag?

Hacka vitlöken grovt. Mixa alla ingredienser till en slät marinad.

Häll upp marinaden i lufttät burk eller flaska och låt stå i kylskåp, där den håller cirka 1 vecka.

HET HONUNGS- OCH ÄPPELMARINAD

**CA 4 DL
15 MINUTER**

- 2 vitlöksklyftor
- 2 dl färskpressad äppeljuice
- ½ dl flytande honung
- 2 tsk torkad och finmalen anchochili
- 1 ½ msk finriven färsk ingefära
- 1 dl mörk soja
- ½ dl rödvinsvinäger
- ½ tsk grovmalen svartpeppar
- ½ dl äppelmos

När det kommer till marinader älskar jag kvartetten soja-äpple-ingefära-chili. Den passar till allt och funkar i alla lägen. Jag använder färskpressad äppeljuice som är lite syrligare än den som görs på koncentrat. Det finns flera olika varianter i vanliga mataffärer. Anchochilin har en mild hetta, så vill man ha ännu mer studs i sin marinad kan man komplettera med chili av annat slag.

Finhacka vitlöken och lägg i en kastrull tillsammans med övriga ingredienser. Koka upp och låt koka på medelvärme utan lock i 10 minuter.

Låt blandningen svalna och mixa eventuellt den slät. Håll upp marinaden i lufttät burk eller flaska och förvara i kylskåp i upp till 1 vecka.

STICKY BBQ-MARINAD

**CA 3 DL
10 MINUTER**

- 2-3 vitlöksklyftor
- 2 tsk finhackad röd chili, t.ex. spansk peppar
- 1 ½ dl körsbärsmarmelad
- 1 dl hoisinsås
- 1 dl ljus soja
- 2 msk rödvinsvinäger
- 1 tsk grovmalen svartpeppar

Det här är en av mina absoluta favoriter bland marinaderna. Att äta förkokta revben som gottat sig i denna marinad innan grillning är som att resa tur och retur till paradiset. Men man kan lika gärna använda den till att rädda en medelmåttig vardagskotlett när inget annat hjälper.

Hacka vitlöken fint och lägg den i en kastrull tillsammans med övriga ingredienser. Koka upp och låt sjuda under lock i cirka 5 minuter. Rör om då och då.

Håll upp marinaden i lufttät burk eller flaska och förvara i kylskåp i upp till 1 vecka.





GNOCCHISALLAD MED PECORINO OCH PÄRON

4 PORTIONER
CA 15 MINUTER

2 små vitlöksklyftor
1 ½ msk god olivolja
2 msk hackad färsk rosmarin
1 påse färsk gnocchi (à 500 g)
2 mjuka päron, t.ex. Conference
flingsalt och grovmalen
svartpeppar
rikligt med riven pecorino

I Toscana fick jag en gång en underbar sallad till förrätt som bara bestod av smakrik pecorino, mjuka päron, olivolja och rikligt med svartpeppar. Enkelt, men så fantastiskt gott. Här har jag utvecklat salladen något genom att lägga till den lena potatispastan gnocchi, som man oftast hittar bland den färskaste pastan i kyldisken. Den här rätten passar utmärkt bra till kött, fågel, kraftigare fisk och korvar.

Hacka vitlöken fint. Hetta upp en stekpanna med olivolja och fräs vitlöken mjuk på svag värme. Ta pannan från värmen, vänd ner rosmarin och låt svalna.

Koka gnocchin i rikligt med välsaltat vatten i någon minut tills den flutit upp till ytan. Kärna under tiden ur päronen och skär dem i grova tärningar. Häll av kokvattnet och blanda varsamt ner vitlöks- och rosmarinoljan samt päron i kastrullen. Krydda med salt och peppar och häll över till en serveringskål.

Toppa med pecorino och servera direkt, gärna tillsammans med lite extra ost som alla får ta för sig av.

*Enkelt, men
så fantastiskt gott.*

SOMMARRISOTTO MED SPARRIS OCH BASILIKA

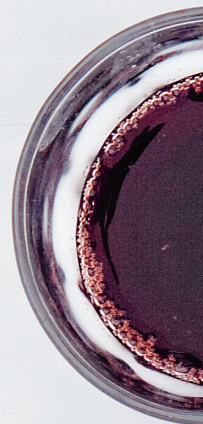
**4 PORTIONER
CA 30 MINUTER**

1 bananschalottenlök
1 vitlösklyfta
1 knippe grön sparris
1½ msk smör
3 dl arborioris
8 dl hönsbuljong
4 dl torrt vitt vin
1½ dl hackad basilika
2 dl gröna ärter, tinade
2-3 dl grovriven parmesan
salt och grovmalen svartpeppar

Vill du veta hemligheten bakom en riktigt krämig risotto? Använd en träslöv och se till att röra om ofta, särskilt på slutet. Då lockar du ut stärkelsen ur riset, och det är det som ligger bakom krämigheten. Vad träslöven bidrar med? Ja, det vet nog bara italienarna. Rör ner örter och basilika precis innan du serverar, för ligger de i värmen länge förlorar de sin fantastiskt fina gröna färg. Risotton är en höjddare till såväl kött, fisk, fågel som goda korvar.

Finhacka schalottenlök och vitlök. Bryt eventuellt av den tråiga nederdelen på sparrisarna och skär resten i 2 centimeter långa bitar. Hetta upp en kastrull med smör och fräs lök och vitlök mjuka. Tillsätt riset och låt det fräsa med en kort stund. Slå på en tredjedel av hönsbuljongen och vinet. Koka upp, sänk värmen och låt sjuda på svag värme utan lock. Slå på mer av vätskan allteftersom den kokar in. Sjud tills riset är nått och jämnt mjukt, och rör om ofta.

Tillsätt de grova sparrisbitarna och låt dem sjuda med under konstant omrörning de sista minuterna. Grovhacka ärtorna och tillsätt dem tillsammans med basilikan och sparrisknopparna när risotton är mjuk och krämig. Rör ner parmesanosten och smaka av med salt och peppar. Servera genast.





FÄRSKPOTATISSALLAD MED PEPPARROT, CITRON OCH KAPRIS

**4 PORTIONER
CA 25 MINUTER**

600 g färskpotatis
1½ dl gräddfil
1 msk dijonsenap
½ tsk flytande honung
2 msk finriven pepparrot
rivet skal från 1 citron
flingsalt och grovmalen
svartpeppar
1 liten rödlök
2 dl cocktailkapis
ev. mer finriven pepparrot
till servering

Ska jag bjuda ett helt gäng på grillmiddag är den här krämiga potatissalladen toppen. Den innehåller inte någon majonnäs så den blir inte så där jobbigt mäktig. Man vill ju ha plats över för annat, menar jag. Och är du, liksom jag, en vän av pepparrot, så toppar du med en rejäl näve nyriven pepparrot vid servering.

Tvätta potatisen och koka den mjuk i saltat vatten. Häll av potatisen och låt den svalna något i en bunke. Skär den eventuellt i mindre bitar.

Rör samman gräddfil, senap, honung, pepparrot och citronskal i en annan bunke. Krydda med salt och svartpeppar. Rör ner dressingen i den varma potatisen och blanda ordentligt. Strimla rödlöken och fördela den tillsammans med kapis ovanpå. Toppa eventuellt med mer riven pepparrot.

*Innehåller inte majonnäs
och blir inte så jobbigt
mäktig.*



ROSTAD BBQ-POTATIS

4 PORTIONER
CA 40 MINUTER

2 röda paprikor
600 g färskpotatis
2 vitlöksklyftor
1-1½ tsk chipotlepasta
1 tsk mildt paprikapulver
(eller rökt paprikapulver)
2 msk rapsolja
flingsalt och grovmalen
svartpeppar

Goda bbq-potatisar som du kan göra så heta som du önskar genom att justera mängden chipotlepasta. Klyfta potatisarna om de är stora, men är de små och fina kan du rosta dem som de är.

Sätt ugnen på 225 grader, grillfunktion.

Ansa, kärna ur och skär paprikan i grova klyftor. Tvätta potatisen och skär den eventuellt i klyftor. Finhacka vitlöken och lägg den tillsammans med paprika och potatis i en ugnsfast form. Rör samman chipotlepasta, paprikapulver och olja i en liten bunke och blanda med paprikan och potatisen. Krydda med salt och peppar.

Rosta mitt i ugnen i cirka 30 minuter, eller tills potatisen känns mjuk och allt börjar få fin färg. Servera genast.



FÄNKÅLSSLAW

4 PORTIONER
10 MINUTER

1 stort fänkålsstånd
2 dl naturell turkisk yoghurt
1 msk dijonsenap
rivet skal av ½ apelsin
1 tsk vitvinsvinäger
1 msk majonnäs
1 nypa strösocker
salt och grovmalen
svartpeppar

Stjärnanis, fänkål och anis är på grund av den milda lakritstenen favoriter hos mig. Fänkålen är som bäst mitt i sommaren. Då äter jag den nästan dagligen, till exempel fint strimlad med citronsaft, olivolja och flingsalt. Eller som här, i en krämig slaw med liten touch av apelsin. Tänk på att spara de hårdare fänkålsbitarna som du eventuellt skär bort. De är perfekta i pastasås, soppa eller fiskgryta där de hinner kokas mjuka.

Dela och skölj fänkålen och skär bort den hårda stocken i mitten. Strimla fänkålen mycket fint och blanda med resten av ingredienserna i en bunke. Smaka av med salt och peppar.

*Fänkålen är
som bäst mitt
i sommaren.*





Kål är ett underskattat släkte – det finns så många fantastiska varianter.

KÅLSALLAD MED RÄDISOR, BACON OCH CITRONETTE

**4 PORTIONER
10 MINUTER**

1 paket bacon (140 g)
3 msk olivolja
rivet skal och saft
från 1 citron
salt och grovmalen
svartpeppar
½ knippe rädisor
500 g rödkål

Kål är ett underskattat släkte – inte minst för att det finns så många fantastiska varianter. På sommaren när den underbara färska kålen når våra grönsaksdiskar gör jag exempelvis riktigt finstrimlad kålsallad. Här kommer ett av mina käraste köksverktyg, mandolinen, in i bilden. Men en vass kniv och tungan rätt i mun fungerar minst lika bra.

Strimla baconet och stek det knaprigt. Rör samman olivolja med skal och saft från citronen i en liten skål. Smaka av dressingen med salt och peppar.

Skölj och ansa rädisorna. Skiva dem riktigt tunt. Finstrimla rödkålen och blanda med rädisor och dressing i en serveringsskål. Smaka av med salt och peppar och toppa med knaperstekt bacon.

GORGONZOLA- OCH GRÖNPEPPARSÅS

4 PORTIONER
10 MINUTER

2 schalottenlökar
1 tsk grönpeppar (i lag)
2 msk smör
2 msk konjak eller calvados
2 dl vispgrädde
100 g gorgonzola
salt

En perfekt sås för de där kvällarna då man är på jakt efter något lite krämigare, maffigare och lenare. Det går bra att förbereda såsen tills dess att den har sjudit samman. Sedan är det bara att värma upp den och röra ner gorgonzolan precis före servering.

Hacka lök och grönpeppar mycket fint. Fräs blandningen i smöret i en kastrull tills löken mjuknat. Tillsätt konjak och grädde och koka upp alltsammans. Sänk värmen och låt sjuda i cirka 5 minuter. Rör om då och då.

Ta bort kastrullen från värmen och blanda ner gorgonzolan i bitar. Rör om och smaka av med salt.

En perfekt sås när man är på jakt efter något lite krämigare.



SALSA VERDE

4 PORTIONER
10 + 20 MINUTER

1 syrligt grönt äpple,
t.ex. Granny Smith
rivet skal från 1 lime
saft från ½ lime
1 avokado
ca ½ urkärnad grön chili
(mängd beroende på
styrka)
2 stjälkar blekselleri
1 dl hackad gräslök
1 dl hackad koriander
1 msk rapsolja
flingsalt och grovmalen
svartpeppar

Salsa verde, tänker du kanske nu, är inte det en sås? Med persilja, ansjovis, kapris, vitlök och olivolja? Mja, här kommer en annan variant, gjord på de skönaste av gröna råvaror. Med pigg smak och härlig syra är den som gjord för grillad vit fisk, kyckling eller kalv. Skär du ingredienserna i större bitar får den mer av salladskaraktär, men här föredrar jag den lite mer finhackad och med massor av koriander. Tycker du inte om koriander kan du ersätta den med persilja.

Kärna ur äpplet och skär det i centimeterstora tärningar. Lägg i en bunke och blanda med limeskal och -saft. Kärna och gröp ur avokadon. Skär fruktköttet i centimeterstora tärningar och blanda ner i bunken. Finhacka chilin och skär selleristängerna en eller två gånger på längden (beroende på tjocklek) och därefter i små tärningar. Rör ner alltsammans med gräslök, koriander och olja.

Blanda noga och smaka av med salt och peppar. Låt stå i cirka 20 minuter före servering.

Gjord på de skönaste av gröna råvaror och med en härlig syra.



VITLÖKS- OCH CITRONSÖR

CA 6 PORTIONER
5 MINUTER + 2 TIMMAR

3-4 vitlöksklyftor
150 g rumstempererat smör
rivet skal från 1 stor citron
1 tsk färskpressad citronsaft
flingsalt och grovmalen svartpeppar

Riv vitlöken fint och blanda med smör, citronskal och -saft samt salt och peppar efter smak. Klicka ut kryddsmöret på bakplåtspapper och rulla ihop till en tajt korb.

Låt ligga i frysen i minst 2 timmar och ta ut i rumstemperatur 15 minuter innan det skärs upp och serveras.

BASILIKASMÖR

CA 6 PORTIONER
5 MINUTER + 2 TIMMAR

1 stor vitlöksklyfta
2 dl hackad basilika
1 tsk gräsig olivolja
150 g rumstempererat smör
flingsalt och grovmalen svartpeppar

Riv vitlöken och mixa samman med basilika och olja i en matberedare med knivar, alternativt med mixerstav. Till sätt smöret, mixa ihop blandningen och smaka av med salt och peppar. Klicka ut kryddsmöret på bakplåtspapper och rulla ihop till en tajt korb.

Låt ligga i frysen i minst 2 timmar och ta ut i rumstemperatur 15 minuter innan det skärs upp och serveras.



SAFFRANS- OCH PAPRIKA- SMÖR

CA 6 PORTIONER
5 MINUTER + 2 TIMMAR

1 röd paprika
½ pkt saffran (0,25 g)
150 g rumstempererat smör
1 tsk chiliflakes
flingsaft och grovmalen
svartpeppar

Dela, kärna ur och hacka paprikan mycket fint. Låt hacket vila på hushållspapper i ett par minuter. Mortla saffran och lite salt. Rör samman med paprika, smör och chiliflakes i en bunke och krydda med salt och peppar. Klicka ut kryddsmöret på bakplåtspapper och rulla ihop till en tajt korv.

Låt ligga i frysen i minst 2 timmar och ta ut i rumstemperatur 15 minuter innan det skärs upp och serveras.

CHORIZOSMÖR

CA 6 PORTIONER
10 MINUTER + 2 TIMMAR

125 g chorizo, helst rå
150 g rumstempererat smör
1 ½ tsk pimentón (rökt
paprikapulver)
flingsalt och grovmalen
svartpeppar

Ta bort skinnet på den råa chorizon, stek innanmätet i en stekpanna med lite smör och rör om hela tiden tills den faller isär likt en grov färs. Får du inte tag i rå chorizo kan du köpa någon annan chorizovariant, ta bort skinnet och hacka korven fint innan stekning. Krydda med pimenton och låt svalna.

Rör samman smör och den kalla chorizon i en bunke och smaka av med salt och peppar. Klicka ut kryddsmöret på bakplåtspapper och rulla ihop till en tajt korv.

Låt ligga i frysen i minst 2 timmar och ta ut i rumstemperatur 15 minuter innan det skärs upp och serveras.





SOMMARGINO PÅ GRILLEN

4 PORTIONER
10 MINUTER

8 ark ugnsfolie, ca 40 x 40 cm
1 liter rensade färsk bär, t.ex.
hallon, blåbär och jordgubbar
100 g vit choklad
½ dl vispgrädde
finrivet skal från 1 lime

Ännu en dessert som är vansinnigt tacksam att förbereda. Gör paketen och förvara dem kallt tills det är dags för dessert. Sommaringon är dessutom en suverän efterrätt för picknicken, om man kan tänka sig att äta den utan vaniljglass, förstås. Lättvispad grädde eller en klick fet, naturell yoghurt med lite florsocker i är för övrigt också väldigt gott till.

Lägg foliearken dubbelt och fördela bären ovanpå. Riv chokladen och sprid ut den över bären tillsammans med grädde och limeskal. Vik ihop till tättslutande paket. Grilla över fin glöd i 5 minuter och servera sedan genast med till exempel vaniljglass.

Tips! Om du låter den vita chokladen ligga i frysen i 30 minuter först så går det smidigt att riva den utan kladd.

*Sommaringon är
en suverän efterrätt
för picknicken.*