

# MIXED GRILL

## Sommardrink 1

- Fyll longdrinkglas med is
- 6-8cl Absolut Ruby red
- Fyll upp med sprite "sprit med sprit(e)"

## Sommardrink 2

- Fyll longdrinkglas med is
- 6-8cl Zybrowka vodka
- Fyll upp med äpplemust "Smakar äpplekaka utan vaniljsås"

## Vitlökssmör

- 20-25 skalade vitlöksklyftor
- 2 msk Worcestershire sauce
- 1 pressad citron
- 1 1/2 msk Vegeta allkrydda
- 1 bunt persilja utan de grova stjälkarna

### **Gör så här**

- Kör till puré i matberedaren
- Tillsätt 500 gr rumstempererat ÄKTA smör
- Kör i matberedaren tills allt har blandats och vispats ihop rejält
- Rulla till en korv i bakpapper lägg sedan i frysen

## Farbror Poul's Café de Parissmör

- 6-8 ansjovisfiléer (ansjoviskryddad sillfilé)
- 1 msk ansjovisspad
- 1 msk vegeta
- 1 1/2 msk grillkrydda
- 2 msk curry
- 3 msk chilisås
- 1 msk Dijonsenap
- 10 vitlöksklyftor
- 1 ask ruccolasallad (tvättad & torkad) eller en bunt persilja utan de grova stjälkarna

### **Gör så här**

- Kör till puré i mixern
- Tillsätt 500 gr rumstempererat ÄKTA smör
- Kör i matberedaren tills allt har blandats och vispats ihop rejält
- Rulla till en korv i bakpapper lägg sedan i frysen

Smören är gjorda i större mängd så de skall räcka till flera gånger bara ta ut ur frysen i 5 minuter och skiva så mycket du behöver

## Sydafrikansk marinerad kyckling filé

- 1 tsk Hickori liquid smoke
- 8-10 droppar Tabasco
- 5 cl Ketjap manis
- 1 msk grillkrydda
- 2 dl Coca Cola eller Kuba Cola
- 1 msk olja
- 1 1/2 msk Curry
- 1/2 msk kanel
- 10-12 pressade vitlöks klyftor

Marinaden räcker till ca: 8 kyckling filéer.

### **Gör så här**

- Låt marinera minst 30 min till en timme. Gärna mer.
- Droppa av marinaden, pensla med olja grilla, krydda med grillkrydda

## Kiwi marinerad entrecôte

- Mosa 1 övermogen Kiwifrukt (ej skalet)
- 4 droppar Tabasco
- 2 pressade vitlöks klyftor
- Blanda

Marinaden räcker till ca 2-3 oxbiffar

### **Gör så här**

- Massera in i oxköttet. Det är färdig marinerat efter ca 2-4 minuter. Om köttet är av mör kvalitet från början går det snabbt att marinera
- Skrapa bort kiwin pensla med olja och grilla krydda med grillkrydda

## Grillade Bakpotatisskivor

- Skiva kokta bakpotatisar
- Pensla med lite olja
- Grilla och krydda med grillkrydda