

Grill

Når sola viser sitt varmande åsyn kjem grillane fram frå kvar ei krå.

Ristene vert vaska i salmiakkvatn med ei saloskvett, og kol frå i fjor vert tømt ut. Ein skikkeleg stålskrubb gjer reingjeringa lettare, og fjernar spora etter førre gongen vi kosa oss i grillosen. Og så gjeld det å legge seg på minne at ferske grillspor er lettare å fjerne enn gamle. Så det beste er å fjerne det svidde med ein gong ein er ferdig med moroa.

Det ein grillar er ikkje så komplisert, pakk fisk i folie, eller legg kyllingfiletar, biffar eller grillspyd på grillen. Det som kan vere ei utfordring er variere tilbehøret. Ofte går det i salat av kinakål, tomatar og hermetisk mais, med oransje dressing på. Prøv nokre nye variantar, med eikebladsalat, hjertesalat blanda med ruccola, eller litt finsnitte kål innimellom dei andre salatgrønsakene.

Det er fint å blande forskjellige slags salatgreier, i staden for å ha berre ein sort «grønt». Får du meir enn du treng i ei servering, kan du oppbevare skylt og rensa salat i ein tett boks i kjøleskapet. Der held den seg i eitt par dagar, iallfall, lenge nok til eit nytt, deilig salatmåltid. Har du ei salatslynge kan du sette den i kjøleskapet med salaten i og litt vatn i botnen. Det held salaten sprø samtidig som den ikkje vert blaut av å ligge i vatnet.

Resten av salatinnhaldet kan og varierast i det uendelege. Cherrytomatar kan erstatte dei vanlege, paprikastrimler er sprø og gode, og har du soltørka tomatar kan du gje dei eit kort oppkok så dei vert mjuke og fine, og ha dei i salaten. Det er godt med ost i og, feta er ein klassikar, men mozzarella er lettare og lettare å få tak i. Finn du ekte bøffelmozzarella så ta den med, og et den så fort du kan. Den har kort dato, men smakar fantastisk med tomat, basilikum og ein god olje over. Den passar og godt på pizza.

Finn du artisjokkhjerte på boks, så prøv dei i salaten. Eg syns det er lettvint med ingrediensar på boks, det betyr at eg kan lage ein god og variert salat utan å bere meg skakk heim frå butikken på ting som vert øydelagd i kjøleskapet. Artisjokkhjerte er milde på smak, har ein fin tekstur og løftar ein salat frå det kvardagslege til ein festsalat. Kikerter er ein annan type boksemat som passar godt i salatar. Skyll dei godt, og bland dei i. Kokt pasta er også godt, det mettar og gjer at middagen kan serverast utan poteter eller ris til. Pass på at pastaen ikkje er kokt for lenge, og med godt med salt i vatnet.

Tomat- og fetaterter - Kryddersmør

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:02 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:49



Tomat- og fetaterter til fire

- To plater smørdeig
- 8-12 cherrytomatar
- 100 g fetaost
- Basilikum til pynt
- Salt, sukker og pepper
- Egg til pensling

Sett steikeovnen på 200 grader. La smørdeigplatene tine på benken i ca. 20 minutt. Kjevle dei til dobbel storleik. Stikk ut store rundingar, eg brukar ein tekopp. Finn ein mindre reiskap, t.d. eit vinglas, og sett det i rundingen slik at du får ein passe brei kant innanfor rundingen. Bruk ein skarp kniv, og skjær forsiktig rundt glaset utan å skjere heilt igjennom deigen. Legg dei over på eit steikebrett med bakepapir på. Pensle kanten med egg. Det er ikkje nødvendig, men det blir pent. Prikk den indre rundingen med ein gaffel. Så langt kan du gjere tertene klare i god tid, så lenge du set dei kaldt. Skjær cherrytomatar i skiver, og legg dei som takstein på den indre rundingen. Strø over litt salt, sukker og pepper. Smuldre fetaosten, og strø den over. Brukar du fetaost i terningar, så berre strø dei over.

Steik tertene i 15-20 minutt til den ytre ringen har heva seg fint, og blitt fin og gylden. Server!

Ein annan spesialitet eg brukar å servere når vi grillar er gode kryddersmør. Det er også enkelt å få til, og det kan gjerast i god tid. Det tek ikkje så mykje lengre tid å lage eitt par sortar ekstra, men det er desto meir imponerende for gjestane å få tre variantar å velje mellom. Felles for alle typane er at når smøret er ferdig blanda, legg du det i ei tjukk stripe på plastfolie, og rullar det til ei pølse. Denne må ligge kaldt slik at den stivnar. Skal du oppbevare den lenger kan den ligge i frysaren. Hasselnøttsmøret bør brukast ganske fort, nøttene harsknar fort når dei har blitt varma opp og hakka. Dei andre smøra vil halde seg gode i fleire veker i frysaren.

Tomat- og fetaterter - Kryddersmør

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:02 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:49

Slik gjer du det:

Variant 1:

Hasselnøttsmør

100 g smør

50 g hasselnøtter

Nymalen, svart pepper

2 ts soyasaus, gjerne søt

La smøret mjukne på benken. Ha det i ein bolle. Rist hasselnøttene i ei tørr steikepanne nokre minutt til dei slepp skalet, og blir pent brune. Gni nøttene i eit kopphandkle, slik at dei slepp skalet. Alle treng ikkje gjere det, så ikkje stress viss mange framleis har skalet på. Hakk nøttene fint i ei matmølle eller med ein skarp kniv. Bland nøtter, smør og soyasaus saman, og smak til med nymalen pepper.

Variant to:

Parmesansmør

100 g smør

30 g parmesan

fem-seks soltørka tomatar

10-12 ferske basilikumblad

Nymalen, svart pepper

Legg tomatane i ei skål, og slå kokande vatn over. La dei bli heilt mjuke. Hakk dei fint. Riv parmesanen fint. Hakk basilikumen. Rør alt saman, og smak til med pepper.

Variant tre:

Kvitløksmør

100 g smør

2 dl hakka urter, t.d. timian, persille, løpstikke og grasløk

2 fedd kvitløk

Nymalen, svart pepper

Hakk urtene fint. Press kvitløken i ei kvitløkspresse. Bland alt, og smak til med pepper.

Bruk kryddersmøra i bakte poteter, på ein nygrilla biff eller i ein foliepakke med fisk i. Du kan også bake løk i folie, skrell ein løk og pakk den inn med ein god klatt kryddersmør på toppen. Slike pakkar kan ligge i utkanten av glørne medan resten av maten vert laga til. Ha ein god sommar!

Tomat- og fetaterter - Kryddersmør

Skrevet av Gunda

mandag 21. januar 2008 17:02 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:49



Alt godt, [Gunda](#)