



Danish Crown

Den ultimative guide til grilltilbehør

Kom i mål med din grillmenu
med lækre sommersalater, velsmagende
kartofler og brød med tilbehør



Melonsalat med fetacreme



Forberedelse
20 MIN



Tilberedning
20 MIN



Salat til
4 PERSONER

Melonsalat med fetacreme er en farveeksplosion på en tallerken. Den passer perfekt ind på middagsbordet under sommersonen i godt selskab.

Velbekomme!

Ingredienser

0,5 stk vandmelon
0,5 stk cantaloupe
melon
1 stk agurk
200 g blød feta
150 g cremefraiche /
græsk yoghurt
0,5 spsk citronskal
0,5 spsk olivenolie
Friskkværnet peber
Mynteblade

Tip

Du kan med fordel servere melonsalat-
en til et par grillede
rib eye steaks og lidt
lækkert brød.

Tilberedning

- 1 Udstik kugler af melonerne eller skær melonkødet i tern.
- 2 Halvér agurken på langs. Skrab kernerne ud med en teske. Skær agurken i skiver.
- 3 Blend feta, cremefraiche og citronskal til en blød creme.
- 4 Smør cremen ud i bunden af et fad og anret melonkugler og agurk herpå.
- 5 Kom olivenolie og peber på, og pynt med mynteblade.

Sommersalat med mango



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
15 MIN



Salat til ca.
4 PERSONER

En let og lækker salat der passer perfekt som tilbehør til grillkødet eller som en selvstændig ret med nye kartofler til. En oplagt sommerservering når det skal være nemt og smage af sol.

Velbekomme!

Ingredienser

2 stk modne mango
0,5 stk agurk
1 stk rødløg
75 g rucola
1 håndfuld frisk
mynte, grofthakket
50 g pinjekerner,
ristede

Dressing

4 spsk olivenolie
2 spsk citronsaft
2 spsk honning
salt og peber

Tip

Tilføj lidt chili eller
friskrevet ingefær.

Tilberedning

- 1** Skær mango og agurk i tern og snit rødløget fint. Vend det hele med rucola, mynte og pinjekerner.
- 2** Rør olivenolie, citronsaft, honning sammen til dressing. Smag til med salt og peber. Vend dressingen i salaten lige før servering.
- 3** Servér evt. mangosalaten med stegte wienerschnitzler og nye kartofler.





Klassisk tomatsalat



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
15 MIN



Salat til
4 PERSONER

En farverig sommerklassiker med friske tomater, rødløg og cremet ost. Enkel at lave men umanerligt smuk på grillmenuen. Den vil du ikke mangle til grillmenuen.

Velbekomme!

Ingredienser

500 g solmodne tomater (gerne i flere farver og størrelser)

1 stk rødløg

1 kugle frisk mozzarella / burrata

2 spsk balsamico glaze

1 håndfuld frisk basilikum

Flagesalt og friskkværnet peber
Olivenolie

Tilberedning

- 1 Skær tomaterne i skiver og læg dem på et serveringsfad.
- 2 Skær rødløget i tynde skiver og fordel skiverne over tomaterne.
- 3 Riv mozzarellaen i mindre stykker og læg dem ovenpå salaten eller læg en kugle burrata midt på salaten.
- 4 Dryp med olivenolie og balsamico glaze.
- 5 Krydr med flagesalt og friskkværnet peber.
- 6 Pynt med basilikum og servér.

Kartofler på grill



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
45 MIN



Kartofler til
4 PERSONER

En sikker vinder til både hverdagsgrill og gæstemiddag i haven. Kartofler på grill har en lækker sprød overflade og en blød cremet midte – og så er de fyldt med smag.

Velbekomme!

Ingredienser

800 g	små kartofler (gerne nye)
3 dl	kogende vand
3 spsk	olivenolie
2 fed	hvidløg, pressede
1 spsk	frisk rosmarin, finthakket
1 ts	flagesalt
	Friskkværnet peber

Tilberedning

- 1** Skrub og skyl kartoflerne (du behøver ikke skrælle dem). Halvér evt. de største.
- 2** Læg kartoflerne i en foliebakke og hæld kogende vand over (ca. 1/2 cm. af kartoflerne skal dækkes med vand).
- 3** Dæk bakken med alufolie og stil den på en varm grill ved direkte varme i 15-20 min. (til kartoflerne er møre). Tjek evt. med en kødnål.
- 4** Fjern alufolien og hæld overskydende vand fra.
- 5** Rør olie, hvidløg, rosmarin, salt og peber sammen og fordel blandingen over kartoflerne.
- 6** Stil foliebakken tilbage på grillen (uden alufolie over) og grill kartoflerne i 5-10 min. til de er gyldne og sprøde. Vend dem undervejs og pas på de ikke brænder på.
- 7** Top med friske krydderurter og flagesalt ved servering.





Crispy kartoffelsalat



Forberedelse
25 MIN



Tilberedning
45 MIN



Kartofler til
4 PERSONER

Prøv en sprød fortolkning af den klassiske kartoffelsalat med sprøde ovn-bagte kartofler, cremet dressing og masser af friske urter. Du kan med fordel bruge en rest kartofler i opskriften her.

Velbekomme!

Ingredienser

800 g babykartofler, kogte

3 spsk olivenolie

Flagesalt

1 bundt purløg

1 bundt dild

1 stk agurk

Salt og peber

Dressing

2,5 dl cremefraiche 18%

1 spsk citronsaft

0,5 tsk dijonsennep

1 fed hvidløg, fintrevet

Salt og peber

125 g Tulip bacon

Friske krydderurter

Tilberedning

- 1** Tænd ovnen på 225 grader varmluft.
- 2** Placér kartoflerne på en bageplade med bagepapir. Mos dem let flade med bunden af et glas.
- 3** Pensl med olie og drys med flagesalt. Bag kartoflerne i ovnen i ca. 30 min., til de er gylde og sprøde.
- 4** Rør cremefraiche, citronsaft, dijonsennep, hvidløg til dressingen sammen og smag til med salt og peber.
- 5** Hak urterne og skær agurk i små tern.
- 6** Vend de sprøde kartofler let sammen med dressing, agurk og urter (gem lidt urter til pynt).
- 7** Top evt. med sprødstegte bacontern og urter ved servering.



Tilføj lidt revet citronskal i dressingen for ekstra friskhed





Pisket smør



Forberedelse
20 MIN



Tilberedning
15 MIN



Smør nok til
6 PERSONER

Pisket smør med bacon er en perfekt smagsbooster, når du vil løfte din grill-mad eller servere noget ekstra lækkert til brød, bøf eller bagt kartoffel. Det er både saltet, cremet og sprødt.

Velbekomme!

Ingredienser

200 g smør i blok
2 tsk flagesalt
125 g Tulip bacon
i skiver

Tilberedning

- 1 Tag smørret ud af køleskabet og lad det få stuetemperatur.
- 2 Steg bacon i ovnen på en bageplade med bagepapir i ca. 10-12 min. ved 200 grader (alm. ovn) til bacon er gylden og sprød.
- 3 Tag bacon ud af ovnen, afdryp det og lad det køle af.
- 4 Hak bacon fint og stil til side (kom det evt. i en minihakker).
- 5 Pisk smørret med en elpisker eller i en køkkenmaskine. Pisk i 4-5 min. til det er blevet lyst og luftigt.
- 6 Tilsæt salt og pisk videre et par minutter for at piske masser af luft ind.
- 7 Tilsæt finthakket bacon, vend sammen og servér det piskede baconsmør til f.eks. en bagt kartoffel eller oven på en god bøf.

Pistaciesmør med persille



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
15 MIN



Smør nok til
4 PERSONER

Dette sommerlige pistaciesmør med persille kan bruges til både nye danske kartofler, på nykogt pasta eller direkte på en god, lun bøf fra grillen.

Velbekomme!

Ingredienser

200 g blødt smør
1 håndfuld persille
60 g grønne pistaciekerner
1 spsk friskrevet citronskal
1 spsk citronsaft
0,5 spsk havsalt

Tilberedning

- 1** Blend alle ingredienserne til en jævn masse
- 2** Sæt smørret på køl og servér til nye danske kartofler og en bøf på grillen





Hvidløgsflûtes



Forberedelse
10 MIN



Tilberedning
20 MIN



Flutes til
4 PERSONER

Prøv disse lune sprøde hvidløgsbrød til din grillaften. Du kan med fordel bruge en rest af flutes eller andet hvidt brød og forvandle dem til et sprødt indslag til grillmenuen.

Velbekomme!

Ingredienser

2 stk store flutes
100 g smør
2 fed hvidløg
100 g revet mozzarella
1 tsk tørret oregano
Flagesalt

Tilberedning

- 1** Rør smørret blødt med presset hvidløg, salt og oregano.
- 2** Tænd ovnen på 215 grader (alm. ovn).
- 3** Flæk baguetten på langs og kom den på en bageplade med bagepapir.
- 4** Smør hvidløgssmørret på begge halve og top med revet mozzarella.
- 5** Bag i ovnen i 8-10 min. til brødet er sprødt og osten smeltet og gylden.
- 6** Drys med lidt oregano inden servering.