



SommerGrillpakken

Start med at forberede en kuglegrill med masser af kvalitetsbriketter eller trækul til grillning. En gasgrill er naturligvis også OK!

Ved grillen:

Kulmule: Skær fisken ud i 4-6 stykker afhængig af hvor mange I er. Krydr med salt og peber og pensl skindet med et tyndt lag neutral olie. Grill fisken på direkte varme med skindsiden nedad, grill kun på denne side. Efter et par minutter, når skindet er ved at blive sprødt, kommes låget på grillen og fisken får 2-3 minutter under låg. Server med et par citronbåde til at presse over ved bordet!

Laks: Krydr laksen med salt og peber – pak den ind i stanniol med skindsiden nedad sammen med citronsmørret (brug det halve her!) – og grill den på direkte varme i 5-6 minutter.)

Klargøring af jomfruhummer: Klip rygskjoldet af de hele jomfruhummere eller flæk dem på langs og fjern forsigtigt den lille sorte streng (tarmen). Kom hummerne i en alubakke og krydr med salt og peber – fordel det sidste citronsmør på halerne og drys med 3-4 fed finthakket hvidløg og evt. lidt persille. Grill/gratiner hummerne i 2-3 minutter til kødet lige netop begynder at blive mælkehvidt og smørret er smeltet

Server med lækre salater og godt brød – fx en grøn salat samt denne kartoffelsalat:

Kartoffelsalat med radiser, grov sennep og purløg

Skrab eller skrub nye kartofler rene og kog dem møre i rigeligt saltet vand i ca. 15-18 minutter. Dræn vandet fra, lad dem køle lidt ned og del dem i rustikke stykker. Lav en dressing af grov sennep, almindelig sennep, hvidvinseddike og god olivenolie, som du rører sammen i nævnte rækkefølge! Vend dressingen med de lune kartofler og finthakket purløg, salt og peber samt masser af revet parmesan. Soigner nogle radiser og skær dem i tynde skiver på et mandolinjern - kom skiverne i isvand i 10-15 minutter eller længere. Fordel radiserne oven på kartoffelsalaten umiddelbart før servering. Drys med mere purløg til pynt.

Rigtig god sommer
Kundeservice/Skagenfood.dk