



**TILBEHØR TIL DE DEJLIGE GRILLAFTENER OG FORSKELLIGE TYPER MARINADE.**

**KRYDDERURTESALAT MED KARTOFFELCROUTONER.**

1 portion.

**CITRONDRESSING:**

1 spsk. Olivenolie

½ spsk. Hvidvinseddike

1 tsk. Citronsaft

½ spsk. hakket skalotteløg

Salt, peber

Sukker

50 g skrællede kartofler

Olie til stegning

Citronpeber

50-100 g friske krydderurter

(brøndkarse, rucola, persille, persille, basilikum, oregano, dild, karse)

**FREMGANGSMÅDE:**

1. Pisk ingredienserne til citrondressing sammen og smag til.
2. Steg kartoffelerne sprøde og gyldne i varm olie.
3. Tag kartoflerne op og drys med citron peber.
4. Befri krydderurterne for grove stilke og vend dem i dressing.
5. Læg kartoffelternene oven på og server.





## RADIO DIABLO OPSKRIFT - TORSDAG DEN 28. JULI 2007

### KARTOFFELSPYD.

1 portion.

1 kartoffel (mellemstor) delt i tykke skiver.

1 tsk. Olivenolie

1 tsk. Smeltet smør

1 tsk. Friskhakket rosmarin

½ fed hvidløg

Salt, peber

1 spyd

### FREM GANGSMÅDE:

1. Tænd havegrillen
2. Kog kartoflerne i letsaltet vand til de er møre (15 min.) Hæld vandet fra kartoflerne og lad dem afkøle lidt og sæt dem på spyd.
3. Bland olivenolie, smør, rosmarin, hvidløg, salt og peber.
4. Læg spydet på risten (ca. 10 cm over gløderne)
5. Pensl kartoflerne med marinaden. Vend og pensl adskillige gange, mens de grilles, indtil kartoflerne er let brunede (ca. 10-12 min. )
6. Server kartoflerne til f.eks. grillet lammekød.

### EN LILLE NEM GARNITURE TIL GRILL, MED PORRE, BACON OG MOZZARELLA.

1 portion.

1 porre

3 skiver bacon

Mozzarella ost.

### FREM GANGSMÅDE:

1. Skær det grønne og roden af porren og skyl den.
2. Skær det hvide af porren i stykker på 2 cm's længde.
3. Vikl baconstrimler om hvert porrestykke og fastgør bacon til porrestykket med en tandstik.
4. Læg små skiver af mozzarella på hvert porrestykke.
5. Grill porrestykkerne i ca. 10 min.

### KARTOFFELPAKKER.

Gør et stykke bagepapir og stanniol pr. person parat. Først stanniol og ovenpå et stykke bagepapir. Skræl kartoflerne og snit dem ned på papirstykkerne. Kom evt. løg, gulerødder, svampe eller lige, hvad du har lyst til, ned i pakkerne. Drys med salt, peber og krydderurter over.

Kom en klat smør og et skvæt olivenolie ned i pakken og luk sammen foroven. Kom pakken på grillen, først over de glødende kul, og flyt dem senere hen på midten, hvor der ikke er kul direkte nedeunder.

Færdige på 20 min. Duften der stiger op af pakkerne, når de åbnes, er helt vidunderlig.



## RADIO DIABLO OPSKRIFT - TORSDAG DEN 28 JUNI 2007

### MARINADER.

#### **GRÆSK CITRON – OG OREGANOMARINADE:**

(lamme –svine og kalvekød, kylling, fisk og grønsager)

1½ dl. olivenolie  
1 citron, saft og strimlet skal  
2 spsk. Groftrevet frisk oregano  
Havsalt  
Friskkværnet sort peber

Kom olie, citronsaft og skal, oregano, salt og peber i en skål og rør det grundigt sammen. Læg kødet eller fisken i et enkelt lag i et stort fad, hæld marinaden over. Dæk fadet til og lad kødet marinere i køleskabet i omkring 1 time (fisk ½ time)

#### **SPANSK INSPIRERET MARINADE:**

(Til kylling, fisk og grønsager)

2 store fed hvidløg  
2 tsk. Frisk timianblade  
Havsalt  
Friskkværnet sort peber  
1 citron, kun saften  
½ tsk. Paprika  
8 spsk. Olivenolie

Knus hvidløg og krydderurter til en jævn pasta i en morter og tilsæt salt og peber. Hæld bladningen i en skål, tilsæt citronsaft, paprika og olie, og rør marinaden godt sammen. Læg kyllingen eller fisken i et enkelt lag i et stort fad og hæld marinaden over. Fordel marinaden med en pensel, så kødet smøres overalt. Dæk fadet til og lad kødet marinere i køleskabet. Kyllingen skal marinere i køleskabet i omkring 1 time (fisk kun ½ time)





## RADIO DIABLO OPSKRIFT - TORSDAG DEN 28. JULI 2007

### **MAROKKANSK CHILIMARINADE:**

(Til lammekød, kylling, fisk og grønsager)

1 tsk. Spidskommenfrø  
1 stor håndfuld hakket frisk koriander  
1 lille løg, hakket fint  
1 rød chili, rensset for frø og hakket fint  
2 store fed hvidløg, knuste  
8 spsk. Olivenolie  
1 citron, kun saften  
Havsalt  
Friskkværnet peber

Varm en lille tykbundet pande op. Hæld spidskommenfrø på og ryst panden i nogle sekunder, til frøenes aroma frigives. Tag dem af varmen, og knus dem groft i en morter. Hæld spidskommenfrøene i en skål sammen med hakket koriander, løg, chili, hvidløg, olie og citronsaft.

Rør marinaden godt sammen og smag til med salt og peber. Læg kød, kylling eller fisk i et stort fad og hæld marinaden over. Sørg for, at marinaden kommer godt ind i alle kroge. Dæk fadet til og lad kødet marinere i køleskabet i omkring 1 time (fisk ½ time)

### **KRYDDERSMØR**

#### **ROSMARIN OG HVIDLØGSSMØR:**

225g usaltet smør ved stuetemperatur  
2 store fed hvidløg  
1 spsk. Finthakket frisk rosmarin

#### **SMØR MED SORTE OLIVEN:**

225g usaltet smør ved stuetemperatur  
100 g sorte oliven, uden sten  
1 stort fed hvidløg, knust  
1 spsk. Hakket frisk timian  
Havsalt  
Friskkværnet peber.

Husk man kan også bruge pesto, Tzaziki og tapenade og lignende.

Pesto: basilikum, olivenolie, pinjekerner, hvidløg og parmesanost.

Tzaziki: agurk, græsk yoghurt, hvidløg, salt og peber (evt. mynte)

Tapenade: sorte oliven, kapers, hvidløg, olivenolie, salt og friskkværnet peber.