

Oppskrift

# Grillplanke med Salsiccia, Ungfe striploin, kyllingbryst, grillet avokado, fries og 3 sauser



1

Chimichurri

Fjern de tykkeste stilkene på persillen og oreganoen. Fjern stilk på chili og skrell løk og hvitløk. Ha i en liten blender med salt, pepper, eddik og olje og kjør til en fin saus.

2

## **Grillglaze med Coca Cola og ananas**

Kutt skall av ananas, skrell løk og hvitløk og del alt i grove biter. Stek gyllent i smør i en stålkjele. Ikke aluminium. Hakk chipotlechilien og ha i kjelen sammen med eddik og tomatpuré. La putre på middels varme i 2 minutter. Hell i soyasaus og Coca cola. Kok forsiktig ned, til det begynner å tykne. Hell i en blender e.l og kjør til en jevn saus. Smak til med salt.

3

## **Aioli**

Rør sammen olje, majones, rømme, pepper, sitronskall og hvitløk. Smak til med salt.

4

## **Salsiccia**

Snitt pølsene fint og grill dem gjennomvarme i en grillpanne.

## 5

### Ungfe striploin

Lag 3 mm dype snitt på kryss og tvers av flaten på biffen. Temperer kjøttet hvis det kommer rett fra kjøla. Gni kjøttet inn med olje, flaksalt og nykvernet pepper. Varm opp en grillpanne på middels til høy varme, la biffen surre et par minutter. Snu og stek til ønsket kjerne. La hvile i minst 5 minutter før du skjærer den i tynne skiver.

## 6

### Kyllingfilet sousvide

Gi kyllingen en deilig stekeskorpe ved å steke dem raskt i en grillpanne med litt olje.

## 7

### Grillet avokadosalat

Del tomaten i små biter, skrell og snitt løken fint. Del paprika i strimler og ha alt i en bolle. Del avokadoen i fire, riv av skall og pensle med litt olje. Grill til fine grillstriper i en varm grillpanne. Ha i bollen med de andre grønnsakene, hakk persille og vend det hele inn med litt god olivenolje. Dryss over litt flaksalt.

8

## Fries

Stek fries etter anvisning og dryss over litt flaksalt, perilla- eller shisoblader, kimchi, «spicy radish» salat og ssamjang.

## Produkter i denne oppskriften

Salsiccia 75g 2x2,25kg Fr Enh



Ungfe Strip Loin Pk



Kyllingfilet Sousvide 5x750g Fr Enh



## Ingredienser

Gilde Salsiccia	2 stk
Gilde Ungfe Striploin	300 g
Prior Kyllingfilet sousvidekokt	2 stk
Fries, gjerne en blanding av potet og søtpotet	400 g

### Grillet avokadosalat

Avokado	1 stk
Tomat	1 stk
Rødløk	0,5 stk
Grillet paprika, fra glass	1 stk
Persille	
Flaksalt	

### Chimichurri

Bladpersille	1 potte
Oregano	0,5 potte
Rød chili	0,5 stk
Skjærgårdsløk	0,5 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Salt	1 ts

## Grillet avokadosalat

## Chimichurri

## Grillglaze med Coca Cola og ananas

## Aioli

Nykvernet pepper 1 ts

Sherryeddik 0,5 dl

Olivenolje 2 dl

## Grillglaze med Coca Cola og ananas

Ananas 0,25 stk

Rødløk 1 stk

Hvitløksfedd 3 stk

Meierismør 50 g

Chipotle in Adobo 1 stk

Vineddik 2 ss

Tomatpuré 2 ss

Soyasaus 1 dl

Coca Cola 2 dl

Flaksalt 1 ss

## Aioli

Olivenolje 2 ss

Majones 5 ss

Grillet avokadosalat

Chimichurri

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Aioli

Grillglaze med Coca Cola og ananas

Aioli

Lettrømme	1 ss
-----------	------

Nykvænet pepper	1 ts
-----------------	------

Sitronskall, finrevet	0,5 ts
-----------------------	--------

Hvitløk, finrevet	1 ts
-------------------	------

Salt	1 ts
------	------