

Broes Grillmenu - 2 Personer

CÔTE DE BOEUF:

2 STK. 400 G DOBBELTE OKSEKOTELETTER
med BEN Krydres med salt og peber
og forsteges i en 220G varm ovn 20-25
min. Trækker derefter 20 min på
KØKKENBORDET.
Grilles 4-5 min på hver side og skæres
i tynde skiver..

GRØNTSAGSSPYD:

16 små kogte nye danske kartofler
16 små markchamignons
24 skiver holoumi ost
8 små træspyd (lægges i vand inden
brug)
Sæt grøntsager på spyd skiftevis.
Grill til gylden.

NYE GULERØDDER OG ASPARGES med PANCHETTA:

16 nye gulerødder med top
16 grønne asparges
16 skiver panchetta (eller bacon)
Panchettaen vikles om 2 gulerødder
eller 2 asparges og grilles til gylden
og sprød

GRØNTSAGSBURGER:

1 aubergine
1 courgette
4 stk. mild og blød gedeost i
krydderolie
Aubergine og courgette skæres i
knap 1 cm. tykke skiver og grilles til
de er møre. Lægges rygende varme
sammen med ½ skive gedeost (skåret
på langs og trykket lidt ud) som en
burger.

Kartofler i sølvpapir:
Nye danske kartofler
blancheres i 3 min. Pakkes i
sølvpapir med hakkede
krydderurter, smør og salt
og lægges i gløderne til de
er møre (ca. 10 - 15 min)

TOMATSALSA I GLAS:

6 tomater (gerne blomme,
krydder eller
flasketomater)
1 fed hvidløg
1 forårsløg
2 spsk. bredbladet persille
2 spsk. olivenolie
salt og peber
Alt hakkes fint, blandes med
olien og smages til med salt
og peber, og serveres i 4 glas

MARINADE:

1 dl god olivenolie
1 citron
Blandede friske
krydderurter
salt og peber
Skær citronen tyndt. Bland
olie og citronsaft. Tilsæt
masser af forskellige
hakkede krydderurter,
citronskal. Smag til salt og
peber.

