

Sommar i stan? Bjud in till grillfest på gården!
Med lite förberedelser fixar du maten snabbt och enkelt.

AV ANNA WENDT FOTO LISA BJÖRNER

Grilla på gården



MELONSALLAD MED HALLOUMI OCH PINJENÖTTER

6 personer

Tid: 10 minuter

Använd skalerna från de urgröpta melonerna och servera salladen i så får du en vacker skål samtidigt som du slipper att diska!

- 1 pkt halloumiost (250 g)
- olivolja
- svartpeppar
- 3 små meloner (t ex nät- eller cantaloupemeloner)
- 1 rödlök
- 2 msk rostade pinjekärnor
- 100 g rucola

dressing:

- 1 dl pressad citronsaft

- 1/2 tsk rivet citronskal
- 1 dl olivolja
- salt och svartpeppar
- ev 1 nypa socker

Skär halloumiosten i skivor, ca 1/2 cm tjocka. Stek dem gyllenbruna i en panna med olivolja och lite svartpeppar. Låt svalna. Dela melonerna på mitten och gröp ur kärnorna. Gröp ur köttet och skär det i lagom stora bitar. Lägg det i en skål. Skala rödlöken och skär den i bitar. Rosta pinjenötterna i en torr panna.

Tvätta citronen och riv lite av skalerna fint. Pressa ur 1 dl saft och vispa ihop den och skalet med oljan. Smaka av med salt, svartpeppar och eventuellt en nypa socker. Vill man kan man spåda med lite vatten.

Fördela rucola, melonbitar, rödlök och halloumi i melonskålarna. Häll över dressing och toppa med de rostade pinjenötterna.

Tips!

Bjud på några oliver och grissini till fördrinken. Duka med plastbestick – mindre disk!



Tips!

Förbered potatisen i förväg, bara att lägga ovanpå grillen när det är dags!

**FÄRSKPOTATIS I PAKET
MED SMÖR OCH SALVIA**
**FÄRSKPOTATIS I PAKET
MED SMÖR OCH SALVIA**

6 personer
Tid: 30 minuter

Färskpotatis är ju fantastiskt i sig, det räcker med lite smör och salvia så är allt klart.

ca 1 1/2 kg färskpotatis
1 1/2 tsk salt
50 g smör
15–20 salviablad

Skrubba och halvera potatisen. Koka dem halvmjuka i lättsaltat vatten. Låt rinna av. Riv 6 bitar alufolie och fördela potatisen på dem, eller gör ett stort paket. Klicka smöret på potatisen och strö över salt. Lägg några blad salvia i varje paket och vik ihop så de sluter tätt. Hit kan du förbereda. Grilla paketen i ca 10 min. Ställ paketen på ett serveringsfat.

**LAX- OCH FISKSPETT
MED FÄNKÅLSFRÖN**

6 personer
Tid: 20 minuter

Fisk kryddad med fänkålsfrön är en suverän kombination!


GREMOLATADRESSING
**LAX- OCH FISKSPETT
MED FÄNKÅLSFRÖN**
**GREMOLATA-
DRESSING**

6 personer
Tid: 10 minuter

En underbar dressing som för tankarna till Medelhavet.

1 citron, rivet skal
5 vitlöksklyftor
2 dl hackad bladpersilja
(ca 1 stor kruka)
1 1/2 dl olivolja
salt

Tvätta och riv skalet av citronen. Skala och finhacka vitlöken och blanda den med citronskalet.

Tillsätt hackad persilja och blanda till sist ner oljan. Smaka av med salt.

1/2 kg lax
1/2 kg fast vit fiskfilé
(t ex odlad torsk eller hälleflundra)
1 1/2 msk fänkålsfrön
1 citron
1/2 dl olivolja
1 msk fisksås
6 spett (blötlägg om de är i trä)

Skär fisken i 3–4 cm stora kuber och fördela dem jämnt på spetten.

Rosta fänkålsfröna i en torr stekpanna tills de börjar få färg och dofta. Morta dem därefter och blanda med rivet citronskal, olivolja och fisksås. Pensla kryddblandningen på fisken och strö på lite salt och peppar.

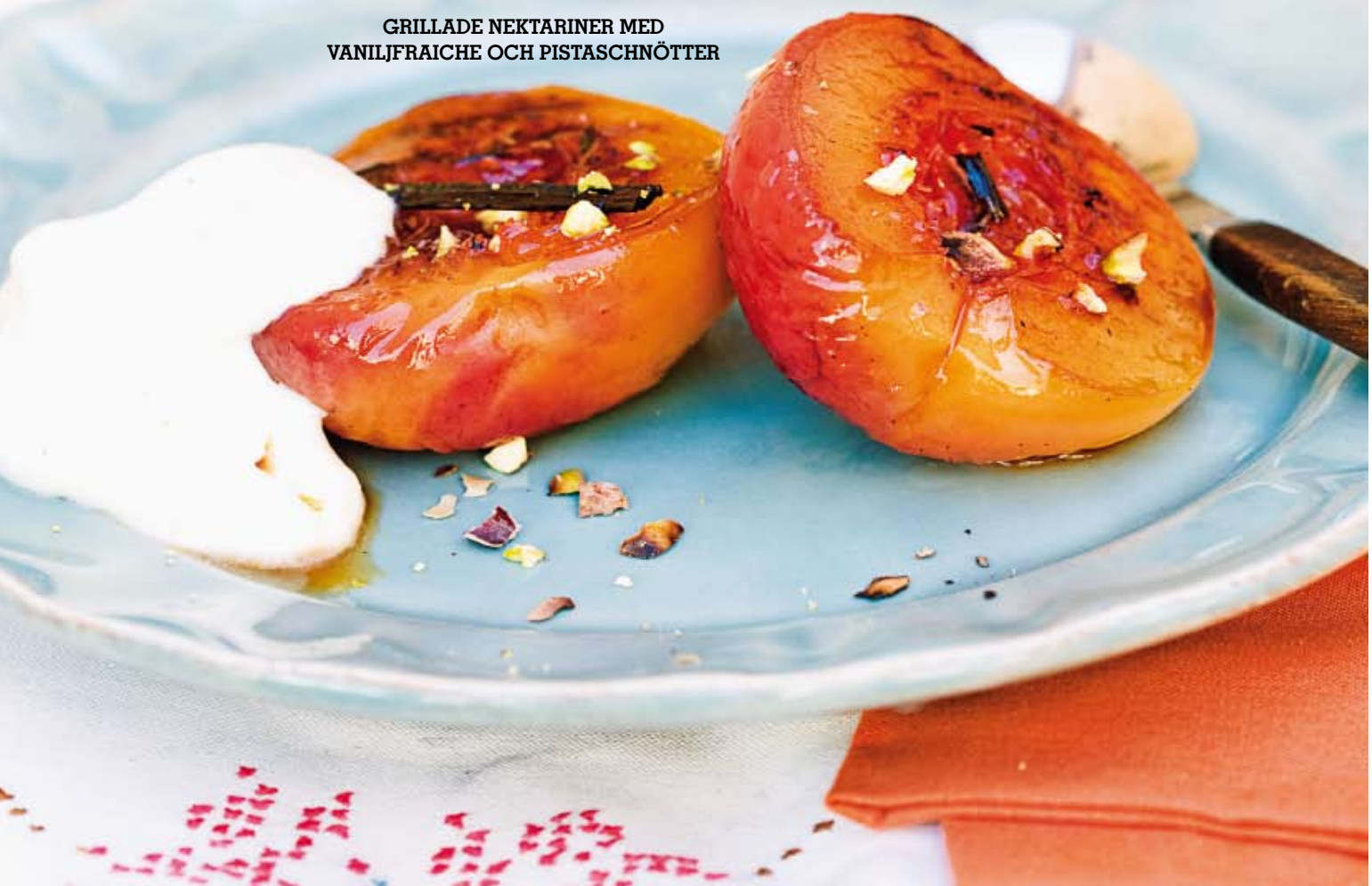
Grilla spetten över glödande kol cirka 2 minuter på varje sida.

Vintips!

• *Rotari Rosé*, Trentino (7701) 99 kr. Fruktigt torrt rosébubbel med toner av körsbär, kex och röda vinbär. Servera svalt vid 8–10°.



GRILLADE NEKTARINER MED VANILJFRAICHE OCH PISTASCHNÖTTER



GRILLADE NEKTARINER MED VANILJFRAICHE OCH PISTASCHNÖTTER

6 personer

Tid: 20 minuter

Sommarens enklaste och godaste dessert! Du kan förbereda allt utom själva grillningen.

6 mogna nektariner eller persikor
3 dl socker
3 dl vatten

1 vaniljstång
1/2 dl pistaschnötter

vaniljfraiche:

1/2 vaniljstång
1 dl vispgrädde
2 1/2 dl crème fraiche
1 dl strösocker

Halvera nektarinerna och ta bort kärnorna.

Koka upp socker, vatten och vaniljstång. Koka nektarinerna i sockerlagen i ca 5 minuter tills de

känns mjuka men ändå spänstiga. Ta upp och låt svalna.

Rosta nöterna i en torr panna och låt svalna.

Dela den halva vaniljstången på längden och skrapa ur innehållet i en bunke. Tillsätt grädde, crème fraiche och socker och vispa till det blir fast.

Lägg persikorna på grillgallret när glöden är riktigt het. Grilla dem 2–3 min på varje sida så att de blir varma och får lite färg.

Servera vaniljfraichen tillsammans med de grillade persikorna. Toppa med rostade pistaschnötter.