

A photograph of a dining table with a plate of grilled meat, a glass of red wine, and a bowl of salad. The plate in the foreground features several thick slices of grilled meat, likely salmon, arranged on a bed of vegetables including tomatoes, mushrooms, and olives. A glass of red wine is partially filled and sits on a white saucer. In the background, a white bowl contains a fresh salad with tomatoes and herbs. The scene is set outdoors with a blurred green background.

**Gilde**

*En ekstra god sommer  
med grillmenyer fra Gilde*

# Karibiskinspirert nakkefilet

med tomater, ruccula og grillet ananas

4 porsjoner

### Dette trenger du

2 pk Gilde Marinert Nakkefilet (ca 800 g-1 kg)  
2 pk cherrytomater (ca 250 g)  
1 pk ruccula (ca 100 g)

1 stk fersk ananas  
1 ss olivenolje  
Ca ½ ts salt

### Slik gjør du

Grill nakkefileten etter anvisning på pakken. Tilsett cherrytomater og ruccula mot slutten av steketiden. Del ananasen i passe store båter, skjær vekk kjernen, pensle med olje, dryss over litt salt. Grill ananasen ca. 2-3 minutter på hver side.

Server Gilde sin marinerte nakkefilet med villrissalat og en mild karrisaus.

Eller hvorfor ikke litt nystekt hvitløksbrød, en grønn salat eller nykokt pasta. Karrisaus lager du enkelt selv eller du kan kjøpe hel eller halvfabrikata.

*Tips: Legg kjøttet til side når det er ferdig grillet, tilsett litt Kremfløte (ca 2 dl) eller Crème Fraiche i grillskålen og rør godt rundt, kok opp og smak til med litt karri. Legg kjøttet tilbake i skålen og server sammen med villrissalat. Bland gjerne villrissalaten inn i sausen. Da får du et herlig varmt lite måltid ute på tur, eller hjemme på terrassen.*



### Villrissalat med vårløk, eple og rødløk

#### Dette trenger du

400 g ferdigkokt villris  
½ stk rødløk  
1 ½ stk rødt eple med skall  
3 stk vårløk (eller litt purre)  
1 ss finhakket gressløk  
Saften av ½ stk sitron  
3 ss rapsolje (eventuelt olivenolje)  
Ca 1 ts salt  
1 ts pepper

#### Slik gjør du

Kutt rødløk og epler i små terninger, vårløken i tynne skiver. Bland sammen alle ingrediensene. Smak til med sitron, salt og pepper. Rissalaten passer til alle typer kjøtt.

Villrissalat lager du på en – to – tre dersom du har ferdigkokt ris. Bruk gjerne andre typer frukt i salaten som for eksempel vannmelon eller nektariner. Salaten holder seg fint kjølig over natten.



Gilde marinert nakkefilet i skiver er benfri svinenakke som er marinert i en nydelig karibiskinspirert marinade med smak av krydder, urter og en anelse nøttesmak. Aluminiumskålen gjør at man enkelt kan lage et aldri så lite festmåltid på stranden, i parken eller rett og slett hjemme i hagen.



# Urte- og hvitløksmarinert lammelår med myntesalat og ovnsbakte poteter

4 porsjoner

## Dette trenger du

2 pk Gilde Urte- og hvitløksmarinert Lammelår i skiver  
50 g fersk spinat, rensset og skylt  
100 g grønne oliven

## Myntesalat med fetadipp

300 g små tomater (f. eks Cherrytomater, Datterino, Dulcita eller blandede tomater)  
2 ss olivenolje  
1 strøken ts salt  
1 ts nykværnet sort pepper  
1 ts sukker  
1 stk sikorisalat, revet i mindre biter  
½ stk rødløk i tynne skiver  
2 dl friske peppermyntheblad

## Fetadipp

150 g Feta  
1 dl yoghurt naturell  
1 ss sitronsaft  
Eventuelt litt salt  
Litt nykværnet rosèpepper (kan sløyfes)

## Ovnsstekte poteter med bacon og løk

800 g poteter  
1 pk (125 g) Gilde Stjernebacon, finstrimlet  
1 stk løk, i tynne båter  
2 stk fedd hvitløk, finhakkert  
1 ts salt  
1 ts pepper  
3 ss olivenolje  
2 ss finhakkert timian (evt. persille, oregano eller basilikum)

## Slik gjør du

Grill kjøttet etter anvisning på pakken. Tilsett litt spinat og grønn oliven sammen med kjøttet når det er ferdigstekt.

## Myntesalat

Bland sammen tomater, olje og krydder i en ildfast form. Bak tomatene i ovn ved 180 °C i ca. 8-10 minutter. Avkjøl litt og legg dem på et fat sammen med resten av ingrediensene. Drypp over med litt ekstra olivenolje og dryss over litt salt.

*Tips: I stedet for å steke tomatene i ovn kan du pakke dem inn i folie og legge dem på grillen, eller du kan rett og slett servere dem naturell.*

## Fetadipp

Pisk sammen Fetaost, yoghurt Naturelle og sitron til du får en jevn krem. Smak eventuelt til med litt salt og kvern over litt rosèpepper (kan sløyfes)

## Ovnsstekte poteter med løk og bacon

Skyll potetene godt, tørk av overflødig vann og del dem i båter. Bland sammen med resten av ingrediensene i en ildfast form. Stek potetene ved 225 °C i ca. 20-25 minutter til potetene er møre. Vend på potetene av og til. Smak til med salt og pepper.

*Tips: I stedet for friske urter kan du erstatte med tørkede. Bruk da 2 ts tørkede.*



Ovnsstekte poteter med bacon og løk smaker utrolig godt til de aller fleste typer kjøtt. Både til grillet kjøtt og til den deilige søndagsteken.



Mynte smaker godt i salater med sin litt skarpe og litt søtlige smak. Her er en variant med mynte, ovnsbakte tomater og tynne skiver av rødløk.

Gilde urte- og hvitløksmarinert lammelår i skiver er flotte grillskiver med smak av hvitløk, chili, sort pepper og krydderurter som koriander, basilikum, estragon, oregano og rosmarin. Her er en variant hvor lammekjøttet er servert med en deilig myntesalat og ovnsbakte poteter med bacon og løk. Start med potetene slik at alt blir ferdig på likt.



# Marinert entrecôte

## med grillede grønnsaker

4 porsjoner

### Dette trenger du

2 pk Gilde Marinert Entrecôte (800 g)

### Grillede grønnsaker

1 pk Gilde Stjernebacon (ca 130 g)

1 bt grønn asparges

4 plommetomater, eller annen type tomat

1 gul paprika

1-2 røde paprika

### Hvitløksolje

Ca 4 ss olivenolje

2 fedd hvitløk, presset

1 strøken ts salt

1 ts kvernet sort pepper

### Slik gjør du

Grill entrecôten etter anvisning på pakken.

### Grillede grønnsaker

Skrell asparges og kutt av den nederste grove delen, surr litt bacon rundt. Del tomaterne i to og paprikaen i litt store båter. Bland sammen ingrediensene til hvitløksoljen og pensle over grønnsakene. Grilles ca. 3-4 minutter på varm grill til grønnsakene så vidt er møre. Dryss over litt salt rett før servering.

*Tips: Det smaker ekstra godt med tynne skiver av parmesan over de grillede grønnsakene.*

Server entrecôten med bakte poteter og kryddersmør.

### Bakt potet

Beregn 1-2 bakepoteter per porsjon.

Pakk potetene inn i aluminiumsfolie eller prikk dem med en gaffel. Bak potetene i ovn ved 200 °C i ca. 1 time, til de er helt møre. Server med kryddersmør og eventuelt litt rømme.

Kryddersmør fås kjøpt ferdiglaget i mange varianter eller du kan lage ditt eget.

## Syrlig agurksalat med chili og dill

### Dette trenger du

2 stk agurk

1 stk rød chili

2 ss finhakket dill

2 ss presset sitron

2 ts sukker

Ca 1 ts salt

### Slik gjør du

Skrell agurken og del den i litt store terninger. Kutt chilien i tynne skiver og finhakk dillen. Bland sammen alle ingrediensene. Smak til med salt og eventuelt litt mer sitron.

*Agurk smakt til med dill, chili og sitron smaker utrolig godt som et av flere tilbehør til grillet kjøtt. Lag salaten en liten stund før du skal grille slik at den får en ekstra god smak.*



Gilde marinert entrecôte fra storfe er guttas favoritt. Marinaden har en fyldig god kryddersmak av cayenne, pepper, løk, hvitløk og koriander. Vi i Gilde anbefaler grillede grønnsaker, gjerne surret med litt bacon og kanskje en...eller to bakte poteter til.



## Marinerte grillspyd med nudelsalat

4 porsjoner

### Dette trenger du

3-4 pk Gilde Marinerte Grillspyd

### Nudelsalat

550 g eggnudler (kan erstattes med annen type nudler)

1 stk rød paprika

½ dl purre eller vårløk

1 pk sukkererter

1 dl frisk koriander

1 ss sesamfrø

### Dressing

3 ss sesamolje

4 ss soyaolje

5 ss søt chilisaus

3 ss presset lime

2 fedd hvitløk

Eventuelt litt salt

### Slik gjør du

Grill spydene etter anvisning på pakken.

Kok nudlene etter anvisning. Del grønnsaken i tynne skiver og strimler. Bland sammen ingrediensene til dressingen og bland alt godt sammen. Smak til med litt salt. Dryss over sesamfrø rett før servering.



Det er alltid deilig med alt som er ferdiglaget når man skal på tur. Her får du oppskrift på en deilig nudelsalat som passer godt til litt sterkt krydret kjøtt. Ha sesamfrøene i en liten boks ved siden og dryss over rett før servering.



Når man skal ut på tur vil man gjerne pakke en lett sekk, men samtidig ha noe ekstra godt på lur. Her får du oppskriften på deilig nudelsalat som du kan lage om morgenen før du reiser ut på tur, servert sammen med Gilde sine marinerte grillspyd. Grillspydene består av renskåret svinekjøtt, løk og paprika. Marinaden er thai-inspirert og har en frisk smak av blant annet koriander, gresskar, ingefær og sitron.



## Thai-inspirerte grillspyd med nanbrød

4 porsjoner

### Dette trenger du

3-4 pk Gilde Marinerte Grillspyd (ca. 2 spyd per porsjon)  
2 pk Nanbrød (naturell, koriander eller hvitløk), eventuelt pitabrød  
1 stk Vestfoldsalat (eller annen sprø salat)revet i mindre biter  
1 pk cherrytomater, delt i to  
1 stk løk, i tynne skiver

Yoghurd dressing  
3 dl matyoghurt  
1 fedd hvitløk, finhakket  
½ ts salt  
1 ts sukker  
Litt nykvernet pepper

Eventuelt litt finhakket peppermynnte

### Slik gjør du

Grill spydene etter anvisning på pakken. Varm Nanbrødene og bland sammen ingrediensene til yoghurt dressing. Smak til med litt salt og pepper. Server sammen med salat, cherrytomater og løk.

*Tips: Det finnes mange ferdiglagde dressinger og hvitløksmajoneser i handelen. Man får også kjøpt halvfabrikata som man blander med yoghurt. For eksempel krydder til Raita eller Tzatziki som passer godt til Gilde Marinerte Grillspyd.*



### Visste du at

Nan betyr brød og er et flatt, ca 1 cm tykt, rundt eller ovalt hvetebrød. Nanbrød er mye brukt i indisk matlaging, og blir gjerne brukt til å plukke opp mat med av den som spiser, hvor man ellers ville brukt fingrene eller skje. I Afghanistan kan man lage nan som er lenger enn én meter.

Nanbrød smaker godt til grillet kjøtt og særlig sammen med det som er litt sterkt krydret. Her er en variant hvor Gilde sine marinerte grillspyd er servert sammen med nystekt nanbrød, en sommerlig salat og frisk yoghurt dressing.



# Chilimarinerte koteletter

med en deilig potetsalat

4 porsjoner

## Dette trenger du

2 pk (ca. 800 g) Gilde Chilimarinerte benfrie koteletter

## Kald potetsalat med rødløk og kapers

8 stk middels store poteter

1 stk rødløk i skiver

2 ss Extra Virgin olivenolje

3 ss kapers

Ca 1 ss hvitvinseddik

1 ss finhakket bladpersille

1 ts salt

1 ts kvernet sort pepper

## Slik gjør du

Grill kjøttet etter anvisning på pakken. Kok potetene i lettsaltet vann til de så vidt er møre. Damp dem tørre og avkjøl litt før du deler dem i skiver. Bland sammen resten av ingrediensene og hell over de lune potetene. La salaten stå kaldt og trekke litt smak før servering. Smak til med salt og pepper, og eventuelt litt mer eddik.

Server gjerne sammen med en fyldig barbequesaus eller en rømmedressing.



Gilde Chilimarinerte benfrie koteletter får du i en praktisk aluminiumsskål. Kotelettene er smaksatt med en chilibasert krydderblending og passer perfekt sammen med en deilig potetsalat du med fordel kan lage dagen før du skal servere den.



# Rødvinsmarinert fårefilet

med middelhavsgrønnsaker og fetaost

4 porsjoner

## Dette trenger du

Ca 800 g Gilde Rødvinsmarinert Fårefilet

## Middelhavsgrønnsaker

1 stk aubergine  
1 stk squash  
1 stk rød paprika  
1 stk gul paprika  
4 store klasetomater  
Ca 1 toppet ts salt  
1 ½ ts kvernet sort pepper

## Balsamicodressing

1 dl olivenolje  
4 ss balsamico  
2 ss hakket frisk oregano eller timian.  
1 fedd finhakket hvitløk  
100 g sorte oliven, halvparten grovhakket  
200 g fetaost

## Slik gjør du

Grill fårefilet etter anvisning på pakken. Del aubergine og squash i litt store staver, paprika i store biter og tomatene i to. Dryss over salt og pepper. Grill grønnsaken til de er møre og legg dem på et stort fat. Bland sammen ingrediensene til dressing og hell over grønnsakene. Bland forsiktig sammen. Dryss over litt fetaost rett før servering.



Det er alltid spennende med nye tilbehør til grillmat. Her har du en superenkelt bulgursalat som passer til det meste av grillmat.

## Bulgursalat med persille, mynte og fomat

### Dette trenger du

175 g bulgur  
Ca 2 dl bladpersille  
Ca 1 dl mynte  
5 stk vårløk  
2 stk tomater  
2 fedd hvitløk  
½ stk sitron  
Ca. 5 ss olivenolje  
1 toppet ts salt  
1 ts pepper

### Slik gjør du

Kok bulguren etter anvisning på pakken, avkjøl. Finhakk urtene, og kutt vårløk og tomater i små terninger. Press hvitløken og bland sammen med resten av ingrediensene. Smak til med sitron, salt og pepper.



Gilde sin Rødvinsmarinerte Fårefilet er en delikatesse på grillen! Saftig og mørt ytrefilet av får med en nydelig smak av rødvin. Sammen med middelhavsgrønnsaker har du et godt utgangspunkt for stor suksess. Ps. Lag tilbehøret før du starter med å grille fårefilet.



## Pøsefest

4 porsjoner

### Dette trenger du

Ulike typer pølser. Beregn ca. 3 stk pølser per porsjon.

Stjernebacon

Cherrytomater

Paprika

Løk

Grillspyd

Ulike typer tilbehør

### Slik gjør du

Legg forskjellige typer pølser utover på et stort fat. Lag små snitt i skinnet på pølsene. Grillpølser trenger ikke å snittes da de er skinnfrie. Surr bacon rundt noen av pølsene. Lag tilbehør og sett utover i forskjellige skåler. Grill pølsene ca 3-7 minutter på varm grill, avhengig av størrelse og tykkelse. Snu pølsene ofte. Legg pølsene på en kaldere del av grillen mot slutten av grilltiden.

### Aldri en grill uten Gilde pølser

Mye kjøtt og naturlige ingredienser gir de beste pølsene! Det er ikke uten grunn at Gildes pølser har markedets desidert høyeste preferanse hos forbruker. Gilde utvider stadig pølsesortimentet sitt. Vi har hotte grillpølser, ostegrill, Gilde bacon-grill med ost, Langemann grillpølser – pølser for eventyrlystne sjørøvere på tokt. Spesial Chilipølse med ost, Gilde Spesial sommermix – et grillbrett for to personer hvor sommerens smaker er Bratwurst, Grillwurst og Bacongrill med ost. Vi har Pestowurst, Argentinsk lammepølse, Tønsberger, løkpølse, og for ikke å nevne Gilde Spesial Bacon&Pølse. 2 pølser og 2 skiver bacon i samme pakke, og mye mye mer...

### Slik griller du pølser

Lag noen små snitt i skinnet på pølsene før du legger dem på grillen, slik at de ikke sprekker. Pølser trenger kort tid på grillen så det er viktig at du passer godt på. Snu pølsene ofte og legg dem på en kaldere del av grillen mot slutten av grilltiden. Grillpølser er uten skinn og trenger ikke å bli snittet. Surr gjerne litt bacon rundt pølsene og fest med en liten tannstikke (uten smak).



Gilde har en rekke deilige pølser, kraftig krydret og mildere varianter. Med eller uten ost, med eller uten bacon. Lange og korte, tykke og smale. Her er valgmulighetene mange. Inviter venner og familie på en aldri så liten pøsefest. Kjøp inn flere varianter, surr noen med bacon, lag grillspyd med grønnsaker og krydrede pølser, et par tre tilbehør og dere får en super pøsefest!

# Chiligrill i tortillalefse

## med hvitløksdressing og syrlig avokadokrem

4 porsjoner

### Dette trenger du

1-2 pk Gilde Chiligrill  
1-2 stk små tortillalefser per porsjon  
1 pk ruccula  
1 pk cherrytomater  
1 liten flaske hvitløksdressing (evt. Aioli).

### Syrlig avokadokrem

2 stk modne avokado  
1 stk liten rød chili, finhakket  
1 stk lime (kan erstattes med 2 ss sitron)  
¼ stk rødløk, finhakket  
2 fedd hvitløk, finhakket  
1 ss koriander, finhakket (kan eventuelt sløyfes)  
2 ss lettrømme  
1 strøken ts salt  
1 ts nykvernet hvit pepper

### Slik gjør du

Mos avokado med en gaffel, press over lime og tilsett resten av ingrediensene til avokadokremen. Smak til med salt og pepper. Skyll salaten og del tomatene i to. Grill pølsene ca 2-3 minutter på varm grill. Snu ofte. Varm tortillalefsene raskt på grillen. Fyll lefsene med ruccula og hvitløksdressing. Server med avokadokrem og litt ekstra salat.

*Tips: Det passer med flere typer pølser til denne retten, bruk gjerne ostepølse, løkpølse eller stor grillpølse. Her er variasjonsmulighetene mange.*



Avokado har en kremet konsistens og smaker utrolig godt sammen med litt rømme og lime eller sitron. Varier gjerne med ulike typer urter og grønnsaker. Avokadokremen passer utmerket til litt sterkt krydret kjøtt og som tilbehør på de fleste grillbord. Er du ikke så glad i chili og koriander kan du lage avokadokremen uten.



Chiligrill er en hot nyhet fra Gilde. Grillpølsen er krydret med mye chili og perfekt for de som ønsker mye smak. Her er den servert i tortillalefse sammen med hvitløksdressing og en litt syrlig avokadokrem. Dette er perfekt turmat. Lag salat og avokadokrem hjemme, hvitløksdressing kjøper du ferdig. Pakk det i små bokser. Tortillalefsene varmer du raskt rett på grillen, og pølsene, ja de trenger bare noen få minutter på en varm grill. Beregn 1-2 pølser per porsjon.



## Tacopølse med smeltet Mozzarella

4 porsjoner

### Dette trenger du

8 stk Gilde Chiligrill  
2 dl revet Mozzarella (evt. Norvegia eller Jarlsberg)  
4 stk store pølsebrød  
ca 2 dl knuste Tortillachips  
1 pk ferdig salatblanding  
1 glass Tacosaus eller salsa. (velg din egen styrke)

Aluminiumsfolie

### Slik gjør du

Grill pølsene 2-3 minutter til de er gjennomvarme og gylne. Legg 2 pølser i hvert brød, dryss over ost og knuste tortillachips. Pakk pølsebrødene inn i aluminiumsfolie og legg det tilbake på den varme grillen, og varm dem til osten er smeltet. Pakk opp og ha over tacosaus og litt salat.

## Bønnesalat med rødløk og persille

### Dette trenger du

1 bx (ca 230 g) hvite bønner  
1 bx (ca 230 g) røde bønner  
1 bx (ca 230 g) sorte bønner  
1 stk liten rødløk, finhakket  
4 stk vårløk, i tynne skiver  
½ dl finhakket kruspersille, eventuelt flatpersille  
4 ss rapsolje  
4 ss rødvinseddik eller 7 % eddik  
Ca 1 ½ ts salt  
Litt nykvernet hvit pepper

### Slik gjør du

Skyll bønnene, tørk dem litt og bland sammen med resten av ingrediensene. Smak til med salt og nykvernet hvit pepper.

Mange synes det ofte er vanskelig å finne på tilbehør til grillmaten og lager ofte den samme salaten gang på gang. Her er oppskrift på en deilig bønnesalat hvor man kan variere type bønner og urter. Bland gjerne inn ferske kokte bønner. Det smaker også godt med tomat og oliven i salaten.



Med Gilde sine Chiligrill, deilig revet ost, knuste tortillachips og litt salat er turmaten i boks. Varier gjerne med andre typer pølser.



## Tilbehør

Her er forslag til tilbehør som passer utmerket til pølser, både for store og små pølsespisere.

### Tomatsalsa



#### Dette trenger du

2 stk tomater  
¼ stk rød paprika  
¼ stk gul paprika  
¼ stk oransje paprika  
½ stk rød chili  
½ stk rødløk, i små terninger  
2 ss hakket persille  
4 ss olivenolje  
salt & pepper

#### Slik gjør du

Bland sammen alle ingrediensene i en bolle. Smak til med salt & pepper. Oppbevares i kjøleskap.

### Aioli med safran

#### Dette trenger du

2 dl majones  
1 stk sitron. Bruk saft og skallet  
2 ss fin Dijonsennep  
6 fedd hvitløk – finhakket  
salt og pepper

#### Slik gjør du

Bland sammen alle ingredienser og la det stå kjølig 1 time før servering.

### Rucculadressing



#### Dette trenger du

2 pk rucula  
4 dl olivenolje  
200 g parmesan  
2 ss frisk estragon  
Pinjekjerner  
Litt salt og pepper  
Eventuelt litt sitron

#### Slik gjør du

Ingrediensene kjøres i kjøkkenmaskin til fin-kornet konsistens, som pesto. Smakes til med salt, pepper og eventuelt litt sitron.

*Rucula egner seg ikke bare i salat men smaker også kjempegodt i dressinger. Her er en variant med parmesan, pinjekjerner og olivenolje. Bruk dressingen på salater, som tilbehør til grillmat eller over nykøkt pasta. Oppbevar dressingen kjølig i et tett glass.*

*Er du glad i sennep og dill er dette en potetsalat midt i blinken. Server den sammen med grillt kjøtt, til spekemat eller sommerskinke.*

### Dill og senneps poteter

#### Dette trenger du

800 g ferdigkokte poteter (kokt i lettsaltet vann)  
1 pk reddik  
3 ss finhakket dill  
Ca 1 ss grov sennep  
2 ss presset sitron  
1 strøken ts salt  
½ ts kvernet sort pepper  
2 stk sjalottløk, finhakket

#### Slik gjør du

Del potetene i litt tykke skiver og reddikene i tynne. Bland forsiktig sammen med resten av ingrediensene og smak til med salt, pepper og eventuelt litt mer sennep. La potetene stå og trekke smak en stund før servering.



### Oliven og kapers relish

#### Dette trenger du

400 g grønne oliven uten stein  
4 ts kapers  
4 ss finhakket basilikum  
4 ss olivenolje  
Litt kvernet sort pepper og salt

#### Slik gjør du

Hakk oliven og ha alle ingrediensene i en bolle. Bland godt. Smak til med pepper og eventuelt litt salat.

*Tips: Relishen smaker også godt med litt finhakket paprika.*

*Det smaker alltid godt med et litt syrlig tilbehør til grillmat. Her får du oppskriften på en deilig relish med oliven og kapers.*



### Curry Ketchup

#### Dette trenger du

1 dl ketchup  
1 stk løk  
1 ts curry  
1 ts grovkvernet sort pepper

#### Slik gjør du

Bland alle ingrediensene. La gjerne stå en liten stund før servering.



*det kjennes på smaken*

*Du finner flere oppskrifter på [gilde.no](http://gilde.no)*