

4 porsjoner

2 pk. Gilde Marinert Grillfilet

Mandelpotetpuré med urter

8-10 skrelte og kokte mandelpoteter
50 g smør
50 g parmesan
1 dl fløte
2 ss olivenolje
2 ss frisk timian
2 ss gressløk
2 ss bladpersille

Kok potetene møre og sil av vannet. La de dampe fra seg noen minutter før du knuser dem med en potetstapper eller en visp. Rør inn smør, fløte, olivenolje og parmesan. Blir den for tykk, kan du røre inn litt mer fløte eller melk. Smak til med salt og pepper før du vender inn de finhakkede urtene.

Knaskerøtter i sitron og olje

8 små gulrøtter
1 dl olivenolje
Saften fra en 1/2 sitron
Salt etter smak

Skrell og kok gulrøttene møre i lett-saltet vann. Del de opp i ønsket størrelse og kok de opp i sitronsaft, olje og salt. Dryss gjerne litt ristede pinjekjerner over før servering.

Grillet soppsalat med persille

100 g sjampinjong
1 vårløk
Sitronsaft
1 neve bladpersille
4 ss olivenolje
Salt og pepper

Del soppen i passe store biter. Gni bitene inn med litt olje før du griller dem lett i grillpanne eller på grillen. Soppbitene kan godt være litt rå inni. Press sitronsaft og finsnitt vårløken. Bland dette i olje før du heller det over den grillete soppen. Dryss på grovhakket persille. Smak til med salt og pepper.



Marinert Grillfilet

Marinert Grillfilet og mandelpotetpuré



Grillede fersken med vanilje/sitronkrem

4 porsjoner

4 modne fersken
Melis

Del hver fersken i to og løsne steinen. Gni inn snittflatene med melis og grill til de blir fine i fargen.

Krem

50 g fersk kremost naturell
Revet skall fra en sitron
Saften fra den samme sitronen
3 ss crème fraîche
2 ss sukker
1 ts vaniljesukker

Bland alt dette til en jevn krem. Lag fine kuler oppå eller ved siden av ferskenene.



Marinert Culotte med urtebearnaise

4 porsjoner

1 stk. Gilde Peppermarinert Culottestek av storfe.

Steken grilles hel til kjernetemperatur 62 - 65° C. La kjøttet hvile 5 - 10 minutter før servering. Husk at steken skal skjæres på tvers av kjøttfibrene slik bildet viser.

Urtebearnaise

2 poser hollandaisesaus
Saften av 1/2 sitron
2 ss basilikum
1 ss timian
2 ss kjørvel/estragon/gressløk, velg flott
Salt

Lag hollandaisesausen som beskrevet på posen, men bruk dobbel mengde smør. Kok sausen i 3-5 minutter på lav varme før du har i de friske, finhakkede urtene og sitronen. Smak til med salt.

Potetkløfter med urter

800 g mellomstore poteter, f.eks. pimpnell
1 hel hvitløk
1 dl olivenolje
2 kvister rosmarin
Salt
Nymalt sort pepper

Del potetene i båter, 6-8 deler. Del hele hvitløken i skiver og bland skivene med potetene. Hell over oljen og den grovhakkede rosmarinen. Bakes i ildfast form i ovn på 180° C i ca. 35 minutter til potetene er møre.

Klasetomat- og agurksalat

4 tomater
1/2 agurk
1 liten rødløk
Olivenolje
Balsamicoeddik

Skjær alle ingrediensene i 2-3 millimeter tykke skiver med en skarp kniv. Monter tomaten sammen med løk og agurk lagvis slik bildet viser. Hell over olje og eddik. Smak til med salt og pepper.



Sommerbær i yoghurt med søte smuler

4 porsjoner

200 g blandede bær
1 stort beger yoghurt naturell
4 ss kjekssmuler

Kjekssmuler

4 Digestive kjeks
2 ss smør
1 ss sukker

Knus kjeksene og stek smulene i panne med smør og sukker til de er gyldne. Avkjøles. Bland de beste bærene i nabolaget og vend de inn i yoghurt naturell, hell det i et fint glass eller i en skål og dryss over søte kjekssmuler.



Nyhet!



Gilde Peppermarinert Culottestek av storfe

Sesam-lam

4 porsjoner

1 stk. Gilde Marinert Lammebrog

Steken grilles hel til en kjerne-temperatur på 65° C. La bogen hvile 15 - 20 minutter før servering.

Ostekrem med mais og basilikum

- 1 boks Snøfrisk naturell
- 4 ss crème fraîche
- 2 ss melk
- 4 ss maiskorn
- 1/4 finhakket chili
- 4 ss olivenolje
- 1/2 bakt paprika uten skinn
- 1 ss revet parmesan
- 1 ts sitronsaft

Grill paprikaen med skinnsiden ned til den er nesten svart. La den bli lun før du pirker av skallet. Del den i terninger. Bland sammen ost, olje, melk, sitron, mais, chili og paprika. Smak til med salt og pepper.

Artisjokker med sesamfrø

Kjøp hermetiske artisjokker i olje. Sil av oljen og dryss ristede svarte og hvite sesamfrø over artisjokkene. Eller kok friske artisjokker møre med sitron og løk i vannet.

Bakte tomater

- 12 små klasetomater
- 1 dl olivenolje
- 5 ss soyasaus
- 2 fedd hvitløk
- Saften fra en 1/2 sitron
- 1 ts sukker
- Pepper

Klipp opp tomatklasene slik at 3 og 3 tomater henger sammen. Stikk to små hull i bunnen på hver tomat, da vil smaken etter hvert trekke inn i tomaten. Legg tomatene i en ildfast form, hell over hakket hvitløk, olje, soyasaus, sukker og pepper. Settes i ovn og bakes på 100° C i ca. 1 time.



Sukrede bringebær med vanilje kesam

4 porsjoner

- 1 kurv bringebær
- 1 boks vanilje kesam
- 50 g sukker

Sukre bringebærene og legg de i en skål. Ha noen skjeer vanilje kesam oppå bringebærene.



Marinert Lammebrog



Smak av honning

4 porsjoner

2 pk. Gilde Honning- og Sennepsmarinert Nakkefilet i skiver

Grill kjøttskivene etter anvisning på pakken.



Gilde Marinert Nakkefilet

Grillede nypoteter med urtesmør

- 8-12 nypoteter
- 200 g smør
- 2 ss rosmarin
- 2 ss basilikum
- 2 ss oregano eller gressløk, fritt valg
- Saften av 1/2 sitron
- Salt og pepper

Kok potetene møre og legg de på grillen noen minutter. Grill lettkokt mais. Smøret må være romtemperert før du begynner å røre det smidig. Finhakk alle urtene og bland de inn i smøret sammen med sitronsaften. Legg urtesmøret og litt ekstra salt på de grillede potetene.



Grillet ananas med banan og pasjonsfruktsaus

4 porsjoner

- 1 hel ananas
- 1 banan
- 10 mynteblader
- 1 ss melis

Pasjonsfruktsaus

- 1 moden pasjonsfrukt
- 1 ss sukker
- 1 ss vann

Skjær ananasen i 1 cm tykke skiver og gni skivene inn med litt melis før du griller dem slik at de får et fint mønster. Legg to mynteblader på hver av skivene og legg ananasskivene oppå hverandre. Stikk inn et spidd på hver side av kjernen og del forsiktig med en kniv. Gjør det samme en gang til slik at de blir delt i 4. Bananen grilles også. Lag saus av kjøttet fra pasjonsfrukten og sil sausen. Hell over.

Tomatsalsa med honning og chili

- 4 ss honning
- 1 ss sennep
- 2 tomater
- 1 vårløk
- 5 ss olivenolje
- 1 ss timian
- 1 ss ketchup
- 1/2 ts chili fra glass (sambal)
- Noen dråper sitronsaft

Hakk opp tomatene i små terninger, men ta ut kjernene først. Finhakk timianen og snitt vårløken. Bland dette sammen med øvrige ingredienser og varm sausen til 40-50° C (den skal ikke koke). Dette er nå blitt til en salsa som passer utmerket til grillt svinekjøtt.



Spareribs av lam med yoghurt-dip



4 porsjoner

2 pk. Gilde Marinert Spareribs av lam

Yoghurt dressing med hvitløk

2,5 dl yoghurt naturell
5 dråper sitronsaft
1 fedd hvitløk
Sort pepper
2 ss olivenolje
Salt

Finhakk hvitløken og ha den i yoghurten sammen med sitronsaften og oljen. Smak til med salt og pepper. Dette er en frisk dressing som passer godt til grillet kjøtt.

Grillet grønnsakssalat med parmesan

1 gul squash
1 aubergine
1 fennikel
2 plommetomater
2 ss pinjekjerner
10 ss olivenolje
1 neve basilikum
1/2 fedd hvitløk
Salt og pepper
Litt revet Parmesan

Ta ut kjernen på plommetomatene og skjær de i terninger. Skjær squash, fennikel og aubergine i skiver og gni de inn med litt olje. Grill skivene gylne på moderat varme. Når alt er grillet fint, skjæres grønnsakene i grove biter og vendes inn med olje, hvitløk, basilikum, hakkede plommetomater og pinjekjerner. Krydre med salt og pepper. Dryss Parmesan over.



Gilde Marinert Spareribs av lam

Pasjonsfrukt smoothie

4 porsjoner

1 banan
1 dl pasjonsfrukt-juice
3 ss sukker
5 kuler vaniljeis

Kjør alt fint i en blender og hell i glass. Ønsker du den tynnere, kan du ha litt melk også. Simsalabim og du har en smoothie eller shake, kall det hva du vil. Topp med litt fersk pasjonsfrukt til.



Prøv også annen god sommermat fra Gilde

Oppskrifter finner du på www.gilde.no



Gilde Go' og Mager Grillpølse



Gilde Grillpølse



Gilde Bacongrill med ost



Gilde Ostegrill



Ny smak!

Gilde Sommermix



Gilde Spesial Grillwiener



Gilde Spesial Bratwurst



Gilde Spesial Løkpølse



Gilde Rollerburger



Gilde Stekt Hamburger



Nyhet!

Gilde Provence Smårettskinke



Gilde Sommerfilet



Gilde Hel Spekeskinke uten isben



Gilde Svin Indrefilet



Gilde Rødvinsmarinert Fårefilet



Gilde Marinert Flintstek



Gilde Marinert Flintstek m/urter og hvitløk



Gilde Marinert Svinenakke



Gilde Kjøttfulle Grillben



Gilde Krydret Grillribbe



Gilde Spareribs ferdig kokt



Gilde Krydrede Grillkoteletter



Gilde Marinert Texasstek av svin



Gilde Marinert Entrecôte



Gilde Marinerte Lammekoteletter



Gilde Urte- og hvitløksmarinert Lammelår