



PIRI PIRI PØLSER MED SPIRALKARTOFLER, LUN SALAT AF BLADBEDER OG GRØN KRYDDERURTECREME.

Sommertid er pølsetid - og salat tid! Prøv at servere de lækre kyllingepølser med en lun salat af bladbeder med smørristet rugbrødsknas og ribs - salaten kan tilberedes, imens du alligevel er i gang med at grille. Spiralkartofler på pind er en sprød og lækker måde at servere kartofler på, og de falder i god jord hos både store og små...

INGREDIENSER

- 8 piri piri kyllingepølser
- 12-16 små kartofler
- 12 -16 små træspyd eller bambussyd
- 1 spsk. olie
- 1 tsk. salt
- 400 g bladbeder, gerne i forskellige farver
- 1 spsk. olie
- 2 skiver rugbrød
- 1 spsk. smør
- 100 g ribs
- 1 spsk. revet citronskal
- evt. spiselige blomster til pynt
- 2 spsk. persille
- 1 spsk. kørvel
- 100 g friskost

TILBEREDNING

Tilbered kyllingepølser efter anvisning på emballagen.

Sæt kartoflerne på spyd og skær så kartoflen i en spiral med en skarp urtekniv. Skær rundt, helt ind til pinden, og sørg for ikke at skære det foregående lag over. På den måde skæres kartoflen til en lang spiral, som sidder på pinden. Drej forsigtigt kartoflen, så den trækkes lang på pinden og lagene adskilles let, pensl med olie og drys med salt. Læg pindene på tværs over et lille ildfast fad eller foliebakke, så kartoflen ikke rører bunden af fadet men hænger og svæver. Grill kartoflerne 25-40 minutter til de er møre.

Vend bladbederne i olie og læg dem i en foliebakke. Steg dem på grillen ganske kort, så bladene falder sammen. Tag bladbederne af varmen. Smuldr rugbrødet og rist det i smør på en pande ca. 15 minutter, til det begynder at tage lidt farve. Lad det afkøle inden servering.

Pynt bladbeder med rugbrødsknas, ribs, revet citronskal og et par spiselige blomster.

1 ½ dl creme fraiche

Salt og peber

Hak persille og kørvel meget fint og blend det sammen med friskost med en stavblender. Tilsæt creme fraiche, rør godt sammen og smag til med lidt salt og peber.

Server kyllingepølserne med spiralkartofler, lun salat med bladbeder og smørret rugbrødsknas samt grøn krydderurtecreme.

TIP: Skal det gå ekstra stærkt, så undlad at lave spiralkartofler og vend i stedet blot små kartofler med lidt olie, salt og peber og steg dem på grillen i en foliebakke. Salaten kan også laves med frisk spinat i stedet for bladbeder.