

9. Grillede grønne krebinetter og salat med kartof

Ingredienser

600 g hakket skinkekød

Blandede friske krydderurter: merian, timian
m.m., 50 g

1 tsk. olie

salt og friskkværnet peber

Salat med kartofler og cremet

kærnemælksdressing

1 kg (nye) kartofler

1 salathoved (100 g)

500 g tomat

100 g pillede friske grønne ærter, evt. fra frost

2-3 spsk. gammeldags kærnemælk

3 spsk. mayonnaise

Salt og peber

2 håndfulde friske basilikumblade

Tænd grillen i god tid (mindst ½ time før brug). Den er klar til brug, når overfladen på kullene/briketterne er grå, og alle flammer er væk. Grillristen er passende varm, når man kan holde hånden over risten i mindst 5 sekunder (højest 10 sekunder).

Skyl krydderurterne og dup dem tørre med køkkenrulle. Bland bladene med kødet. Form 4 krebinetter af det hakkede skinkekød, ca. 1½ cm tykke. Vend dem i olie, og krydr med salt og peber.

Pensl grillristen med lidt olie. Grill krebinetterne ca. 6-8 minutter, på hver side til kødet er gennemstegt. Varmen på grillristen justeres ved at flytte den op og ned. Når kullene afgiver mindre varme skal risten ned eller tættere på.

Tip

Kan også steges på en almindelig pande eller grillpande.

Skrub kartoflerne og kog dem møre i letsaltet vand 15-20 minutter. Lad dem køle af og skær dem i både.

Skyl salaten og tomaterne. Skær tomaterne i både. Bland salatbladene med tomat, kartofler og pillede ærter.

Kærnemælksdressing: 3 spsk god mayonnaise og 2-3 spsk gammeldags kærnemælk røres sammen og smages til med salt og peber. Vend dressingen i salaten med grofthakkede basilikumblade. (En anden dressing efter eget valg kan også anvendes).

