



05-02-2018 08:00 CET

Varm mat til kalde turer

Ta med grillen på tur og varm opp kalde opplevelser – med mat om skaper stemning. Med enkle forberedelser kan du se frem til mer enn Kvikk Lunsj og frossen matpakke – og gjøre måltidet til turens høydepunkt.

LAKSESNACKS

Ingredienser

400 g skinnfri laksefilet
30 g gressløk
50 g svart sesam
50 g hvit sesam
3 ss olivenolje
Wasabi-puré
50 g majones
Vann

Dipp

1 ss honning
1 ss søt sennep
1 ss olivenolje
1 ss brunt sukker
Salt og pepper

PÅ KJØKKENET

- Skjær laksen i like kuber. Ta laksen på grillspydene, og sørg for at spissen på spydet ikke er synlig.
- Vask gressløken og finhakk den. Ha svart og hvit sesam, samt gressløk i tre forskjellige boller.
- Pensle laksebitene med olje.
- Bland sammen wasabi-puré og majones med litt vann.
- Ha alle ingrediensene til dippen i en bolle og bland det godt.

VED GRILLEN

- Klargjør grillen for direkte varme ved cirka 250 °C.
- Grill laksebitene lett på begge sider – i cirka ett minutt på begge sider, avhengig av størrelsen på kubene. La dem avkjøle.
- Dypp hver pinne i dippen – deretter i enten den svarte eller hvite sesamen eller gressløken. Serveres med wasabi-majones.

MAIS

Ingredienser

4 maiskolber
Kryddersmør
100 g smør
1 rød chili
Salt og pepper

PÅ KJØKKENET

- Fjern blad og tråder fra maiskolbene. Skjær eller knekk dem i mindre stykker, og smør dem med kryddersmør.

VED GRILLEN

- Klargjør grillen for indirekte varme (200 °C).
- Pakk maiskolbene i folie og legg dem på grillristen ved indirekte varme.
- Grill dem under lokk i ca. 25 minutter.

PINNEBRØD

Ingredienser

500 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts salt
1 dl olje
2,5 dl lunkent vann
2 ss sukker
1 pakke pølser

PÅ KJØKKENET

- Bland alle ingrediensene, elt deigen, og form den til en bolle. Legg deigen i en plastpose.

VED GRILLEN

- Klargjør grillen til middels, indirekte varme.
- Tvinn deigen rundt pølsene, og bak brødene på grillen i cirka 10 minutter, til brødet er gyllent og pølsen er gjennomstekt.

Kontaktpersoner



Marianne Stene

Pressekontakt

Marketing Director Hub North

presse@weberstephen.no

+4797654171



Mari Mikkelsen

Pressekontakt

Pressekontakt

marimikkelsen@gmail.com

+4797959279



Jakob Endsjø

Pressekontakt

Marketing assistant

presse@weberstephen.no

+4747904147