

Med smak av sommar

I lördags grillade vi helt underbar mat. Eftersom både mamma och jag älskar att laga mat brukar vi knyta middag ibland när vi är i Finsvik. Den här gången blev det bara gamla godingar.



Förrätt: Grillade jätteräkor på spett



Varmrätt: Kyckling med sesamglaze, potatisspett med bacon, grillad sallad tzatziki och chimichurry

Potatisspett med bacon och hickoryglaze

8 portioner

1,2 kg potatis

2 pkt bacon

1 påse lagerblad

1 dl rapsolja

1 tsk salt

1 tsk svartpeppar, grovmald

2 förpackningar Caj P. Hickory glaze

Koka potatisen knappt mjuk. Häll av vattnet och låt den ånga av ordentligt. Dela baconskivorna så att du kan vira in varje potatis med en skiva och trä upp dem på stora grillspett tillsammans med lagerblad. Pensla potatisspetten med lite olja, salta och peppra. Grilla spetten runt om på medelvärme tills de fått fin färg. Pensla då och då med hickoryglazen.



Kycklinglårfilé med sesamglaze

8 portioner

- 1 dl soja
- 2 tsk vitvinsvinäger
- 2 tsk sesamolja
- 4 msk sweet chilisås
- 2 msk sesamfrön
- 1 dl farinsocker
- 16 kycklinglårfiléer
- Salt & svartpeppar

Blanda ingredienserna till glazen i en kastrull. Sjud på svag värme till en simmig konsistens och låt svalna. Detta tar kanske cirka 10 minuter. Vik ut kycklinglårfilébitarna. Salta och peppra och lägg dem på grillen. Grilla 2–3 minuter på vardera sidan. Pensla med glaze och grilla ytterligare någon minut, akta så att det inte blir bränt. Lägg upp filéerna på ett fat och pensla på lite mer glaze om du vill.



Grillad sallad med limes dressing

4 portioner

2 grillade majskolvar
1 skivad grillad zucchini
250 g delade körsbärstomater
2 strimlade salladslökar
2 gemsallad, plockade blad

Limes dressing

2 lime, finrivet skal (endast det gröna) och saft
2 msk olivolja
1 tsk sesamolja
1 msk flytande honung
0,5 tsk salt

Blanda ihop alla ingredienser till dressing. Skär loss majskornen runt kolven med en kniv. Blanda majs, zucchini, tomater, salladslök med salladsblad på ett serveringsfat. Ringla över dressing.



Chimichurri

2 röda chilifrukt (t ex spansk peppar)
1 kruka finhackad persilja
2 msk finskuren oregano
4 vitlöksklyftor
3 msk rödvinsvinäger
1 msk pressad limejuice
1 1/2 dl olivolja
1/2 tsk salt
Svartpeppar

Hacka vitlök och oregano mycket fint. Dela, kärna ur och finhacka chilin. Blanda allt i en bunke och slå över olja, vinäger och limejuice. Blanda ordentligt och smaka av med salt och peppar. Om den blir för sur, blanda i lite socker. Gillar du koriander kan du lägga till en kruka av den.



Efterrätt: Cheesecake in a jar

Hade lite smuldeg kvar i frysen från Stefans 40-årsfest då vi gjorde den här efterrätten. Perfekt att ta fram och göra den igen. Recept [här](#).