

Inderfilet BBQ krydderi med spiralkartofler, citrongrillede radiser og rygeostcreme

4 portioner

Ingredienser

12 stk. inderfilet BBQ krydderi

8 mellemstore kartofler

50 g smør

1 tsk. salt

100 g krølsalat

½ agurk

1 rødløg

2 ferskner

200 g friske ærter (bælgede eller sugar snaps i strimler)

50 g mandler

2 bdt. radiser

1 spsk. revet citronskal

2 spsk. timian

1 spsk. smagsneutral olie, f.eks. vindrukerneolie

100 g rygeost

1 dl. creme fraiche

1 dl. klippet purløg

Salt, peber



Tilberedning:

Tilbered inderfilet med BBQ efter anvisning på emballagen.

Sæt hver kartoffel på et træspyd (på den lange led), og skær så en spiral af kartofflen ved at skære rundt, helt ind til pinden i et par mm. tykkelse. Det gælder om at skære rundt og rundt i samme tykkelse, så man ikke kommer til at skære igennem til det foregående lag. Til sidst er kartofflen i et langt stykke – en spiral, som forsigtigt kan trækkes længere på pinden, ved at skille lagene ad. Smelt smørret og pensl kartoflerne med smør og drys med salt. Læg dem på tværs over f.eks. en foliebakke, så pindene holder kartoflerne "svævende" – på den måde bliver de sprøde hele vejen rundt. Grill dem til de er møre, ca. 20-25 minutter.

Pluk salaten i små stykker, og skær agurk og rødløg i tern og fersken i både. Bland salat med agurk, rødløg, fersken og ærter. Hak mandlerne groft og drys dem over salaten. Vend radiserne med citronskal, timian og olie, og læg dem i en foliebakke. Grill dem ca. 10 minutter, vend dem et par gange undervejs.

Mos rygeosten med en gaffel, og bland creme fraiche og purløg i. Smag til med salt og peber.

Server BBQ inderfilet med spiralkartofler, salat, citrongrillede radiser og rygeostcreme.