

Öviksgratängernas avslutning våren 2011
--

Coleslaw

7 dl finstrimlad vitkål
1 krm svartpeppar
2 morötter
1 liten rödlök
½ liten gul lök
2 tsk fransk senap
1½ dl crème fraîche eller sojajoghurt
¾ dl majonnäs av valfri sort
2 tsk socker
1/2 tsk salt

Gör såhär:

Skala och riv moroten fint.
Skiva rödlök och gul lök tunt.
Rör ihop crème fraîche, majonnäs och senap.
Smaksätt med socker, salt och peppar.
Blanda vitkål, morot och lök och majonnässås.
Låt stå kallt ca 2 timmar innan serveringen

Grillade kamben

Klart att vi ska passa på att grilla, det är ju sommar! Servera med grillad majs och potatis!

4 st kamben
2 msk paprikapulver
2 msk lökpulver
1 pressad vitlöksklyfta
2 msk farinsocker
1 msk senapspulver
1 tsk chilipulver
2 msk salt

Snabb och enkel glaze:

4 msk honung
2 msk soya
1 msk tomatpuré
2 msk ketchup
1 msk balsamvinäger
färsk riven ingefära
4 msk vatten

Blanda alla kryddor väl och gnid in kambenen ordentligt och ställ att dra under tiden grillen blir varm. Grilla kambenen under lock 45 minuter till en timme.

Blanda alla ingredienser till glazen i en kastrull och koka ihop tills det tjocknar ca 30 minuter. Pensla på glazen mot slutet av grillningen.