



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Barbecueglaserte svineskiver med krydderpoteter og blandet salat med sennepsvinaigrette

Krydderpoteter

350 g poteter
½-1 pakke persillade

Blandet salat med sennepsvinaigrette

1 stk hjertesalat
½ stk rødløk
1 stk tomat
160 g maiskorn
½-1 pakke sennepsvinaigrette

Barbecueglaserte svineskiver

300 g mager svinekam i skiver
½-1 pakke barbecuesaus

Grillet squash

½ stk squash

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skylle de ingrediensene som trenger det.
3. **Krydderpoteter:** Del potetene i fire og ha dem i en aluminiumsform eller aluminiumsfolie. Vend inn litt olje, salt og pepper. Grill potetene over indirekte varme under lokk i ca. 25 minutter, eller til de er møre. Vend om på potetene et par ganger. Krydre med persilladen før servering.
4. **Blandet salat med sennepsvinaigrette:** Riv salaten i mindre biter, og ha dem i en serveringsskål. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kutt tomaten i store terninger. Hell laken fra maisen. Ha løken, tomaten og sennepsvinaigretten i skålen med salaten, og dryss over maisen.
5. **Barbecueglaserte svineskiver:** Gni litt olje på kjøttet og krydre det med litt salt og pepper. Grill kjøttet over direkte varme i ca. 2 minutter på hver side, eller til det har jevne grillstriper. Grill kjøttet videre over indirekte varme under lokk i ca. 5 minutter. Pensle kjøttet med barbecuesausen underveis.
6. **Grillet squash:** Kutt squashen i ca. 2 cm tykke skiver, og pensle med litt olje. Grill squashskivene over direkte varme i ca. 2 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper.
7. **Servering:** Server det barbecueglaserte kjøttet med potetene, squashen og salaten.

TIPS!

Stek potetene og squashen i ovnen på 220 grader varmluft i ca. 20 minutter. Kjøttet kan stekes i en stekepanne i litt olje på middels høy varme i 3 minutter på hver side, og pensles med barbecuesausen mot slutten av steketiden.