

Apelsinmarinerade grisracks med äppelcoleslaw grillade betor, paksoi och vårlök

Grillrecept 24- norrbottnen 4 personer

Apelsinmarinerade grisracks

4 st kotletter av gris med långa ben

1 st apelsin

timjan

vitlök

rödvin

Riv skalet av apelsinen blanda med hackade färska örter, vitlök, 2 dl rödvin

Låt marinera minst 5 timmar innan grillning.

Grilla till en innertemp av 72 grader på köttet.

Grillade betor

Two kippen fina blaströdbetor

Tvätta ordentligt, och lägg på grillen tills dom är mjuka.

Coleslaw

Strimla ca ¼ vitkålshuvud samt riv 1 mindre morot, 2 äpplen . Lägg allt i ett plastkärl. Strö rikligt med salt över. Låt ligga några minuter. Krama sedan in saltet i kål & morotsblandningen. Saltet mjukar upp grönsakerna. När de är lagom mjuka, Krama ordentligt ur sista vätskan. Blanda 2 dl majonnäs med 1 dl crème fraiche, ½ matsked dijonsenap. Peppra (obs salta inte) och häll i mortlad kummin efter smak. Blanda med vitkål och morot, äpple.

Paksoi och vårlök

Dela paksoi och skölj vårlöken, lägg på grillen tills dom är mjuka och har fin färg.

Salta och peppra.