

kreativ  
catering

# FIX FERDIG BBQ GRILLKASSE

Vintips:

**Champagne/musserende vin til aperitif:**

*Wongraven Champagne Brut*

Varenummer: 9749101 Kr. 389,90

eller

*Caves Hautes Côtes Crémant de Bourgogne Brut 2016*

Varenummer: 731401 Kr. 191,90

**Hvitvin:**

*Penna Lane Riesling Watervale 2019*

Varenummer: 11601401 Kr. 190,00

eller

*Laroche Chablis*

Varenummer: 668001 Kr. 209,90,-

**Rødvin:**

*Fenocchio Barbera d'Alba Superiore 2018*

Varenummer: 759901 Kr. 174,90

Eller

*Guigal Gigondas*

Varenummer: 3203301 Kr. 295,00



**FIX FERDIG BBQ GRILLKASSE:**

**PÅ GRILLEN:**

Entrecote av kalv

Grillede milde chili padrons med maldonsalt

BBQ marinert landkylling

Corn on the cob (1/2 grillet maiskolbe)

**VED SIDEN AV GRILLEN:**

Hjemmelaget coleslaw med rødkål, lime og brønnkarse

Grillet søtpotet med piquillosaus og grønn paprika

Aioli

Hemmeligsaus fra Metervare

**MATSIKKERHET:**

Fix ferdig BBQ grillkasse levert fra Kreativ catering er beregnet for bespisning senest 48 timer etter levering/henting fra Kreativ Catering. Uten kjøleoppbevaring bør maten spises senest 2 timer etter at maten er levert/hentet. Kreativ Catering anbefaler i tråd med Mattilsynet at maten kastes hvis den har stått fremme i 2 timer eller mer. Kreativ Catering står ikke ansvarlig for oppbevaring og håndtering av maten etter avhending.

**SLIK GJØR DU:**

**Begynn med å lese gjennom hele oppskriftsbeskrivelsen samtidig som du fyrer opp grillen.**

*Både gassgrill og kullgrill er godt egnet til grilling av våre produkter.*

*Tidene for grilling er veiledende, da type grill og varme vil avgjøre hvor lang tid det tar.*

**PÅ GRILLEN:**

**Entrecote av kalv**

krydre biffene med salt og pepper og grill den slik du pleier. Stek ca 3 minutter på hver side for medium stekt biff. Har du kjernetemperaturmåler er biffen ferdig når den har 56 grader i kjernen.

**Grillede milde chili padrons med maldonsalt**

Legges på grillen, snus jevnlig til de er myke. Dryss over maldonsalt.

**BBQ marinert landkylling**

Grilles som du pleier, pass på at kjøttet er ferdigstekt før det tas av grillen.

**Corn on the cob (1/2 grillet maiskolbe)**

Maiskolbene er ferdig kokt, og skal bare varmes på grillen. Snu de jevnlig så de ikke svir seg.

**VED SIDEN AV GRILLEN:**

**Hjemmelaget coleslaw med rødkål, lime og brønnkarse**

**Grillet søtpotet med piquillosaus og grønn paprika**

**Aioli**

**Hemmeligsaus fra Metervare**

Alt tilbehøret er ferdig og skal bare anrettes på fat/skåler før servering