

Image not found or type unknown



Oppskrift

Lårklubber med bakt løk, pastasalat og brød

Image not found or type unknown



Sommerlig og digg grillmat med Prior lårklubber og masse sommerlig tilbehør. Nam!

1

Begynn med å lage brytebrød i god tid før måltidet skal nytes

Smelt smør i en kjele. Hell i melken og trekk av platen.

Ha gjær og smørmelk i en bakebolle. Rør ut gjæren og tilsett så egg.

Elt med kjøkkenmaskin og bland inn sukker, salt og mel, litt av gangen. Elt sammen i ca. 10 minutter til en smidig deig. Dekk til og la heve på et lunt sted i 45 min.

Ta deigen ut og elt for hånd før du deler deigen inn i 8 emner. Trill boller og sett i en ildfast form (dekket med bakepapir) med litt avstand.

Dekk til og la heve i 15 min.

Sett ovnen på 190 grader, gjerne varmluft.

Pensle bollene og sett formen i ovnen i ca. 30-40 min eller til bollene er ferdigsteikt og gylne. Avkjøl på rist.

2

Begynn med å bake løk

Legg en og en løk i folie som en bakepotet. Legg på grillen eller stek i oven på 200 grader i ca. 45 min eller til løken er myk når du klemmer rundt den. Vent med å åpne folien til du skal spise for å holde løken varm.

3

Kryddersmør

Bland mykt smør, hakket hvitløk, urter og krydder med en gaffel. Ha kryddersmøret på et bakepapir eller plastfolie og rull sammen til en pølse. Legg i fryseren til du skal bruke det. Skjær i skiver.

Ta av folien på løken og skjær den i to på langs. Server med kryddersmør.

4

Pastasalat

Kok pasta som anvist på pakken. Skyll i kaldt vann og rist av vannet.

Fordel salat og pasta på et fat. Skjær paprika i skiver eller staver og strø over.

Bland ingrediensene til vinaigretten. Gni bringebær ut i dressingen og server til salaten.

5

Varm lårklubbene

Lårklubbene er ferdig grillet, så du kan enten varme de i ovnen eller legge de på indirekte varme på grillen for å varme opp.

Ingredienser

Lårklubber

Prior grillede lårklubber 2 pk (2 x 750g)

Bakt løk

Gul løk 4 stk (store)

Pastasalat

Feldsalat 1 pose

Crispysalat 1 pose

Gul Paprika 1 stk

Grønn paprika 1 stk

Pasta, tørr 250 g (skruer)

Salt & Pepper

Kryddersmør

Smør 200 g

Hvitløksfedd 1 stk

Flaksalt 1 dryss

Lårklubber

Bakt løk

Pastasalat

Kryddersmør

Brytebrød til grillmat

Pepper	1 dryss
Timian	1 ts (hakket)
Persille	1 ts (hakket)

Brytebrød til grillmat

Smør	50 g
Helmelk	5 dl
Fersk gjær	0,5 pk
Sukker	2 ss
Salt	1 ts
Prior egg	3 stk (ett egg til pensling)
Hvetemel	1 kg

Allergener

- Paprika
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg