Oppskrift

Grillet vingeklubber med knuste poteter og blomkålsalat



Sommerlig og digg grillmat med PRIOR kyllingklubber og masse sommerlig tilbehør. Nam, en skikkelig god sommermiddag!

1

Begynn med potetene

Kok potetene til de er møre og sett de til avkjøling. Sett på ovnen til 250 grader varmluft.

Når potetene er avkjølt legger du potetene på et stekebrett eller i en ildfastform. Press forsiktig ned toppen av potetene med en skje, slik at de åpner seg og knuses lett. Topp potetene med litt smør eller olje, salt og pepper.

Stek i ca. 10-15 min eller til potetene er gylne og sprø.

2

Lag salsa verde

Finhakk hvitløk, chili, urter, kapers og ansjos. Du kan også bruke stavmikser.

Bland inn sitronskall og spe blandingen med olivenolje til ønsket konsistens. Smak til med sitronsaft og salt.

3

Lag spicy blomkålsalat

Rens og del blomkålen i to eller i store buketter. Pensle blomkålen med litt olje og grill den knapt mør og gyllen.

Finsnitt vårløk og Jalapeño (fjern frøene hvis du vil ha en mildere rett). Rens granateple og riv myntebladene i mindre biter.

Del den grillede blomkålen i passende biter og bland den sammen med Jalapeño, vårløk, granateple og mynte. Tilsett en klunk olivenolje og smak til med limesaft, salt, pepper og chili.

4

Tilbered vingeklubbene

Når alt tilbehøret er klart tilbereder du vingeklubbene som beskrevet på pakken, og server med knuste poteter, salsa verde og blomkålsalat.

Vel bekomme, fra PRIOR og Lise Finckenhagen.

Ingredienser

Dette trenger du

Prior grillede lårklubber	1 (1 pk)
Små poteter	800 g

Salsa verde

Hvitløksfedd	1 stk
Rød Chili	1 stk
Bladpersille	2 never
Tørket koriander	1 neve
Mynte	1 neve
Kapers	1 ss
Ansjosfilet	1 stk
Sitron (saft og revet skall)	0,5 stk
Olivenolje	1,5 dl
Salt	menge etter eget ønske

Spicy blomkålsalat

Blomkål	1 stk
Jalapeño	1 stk
Vårløk	2 stk

Dette trenger du

Salsa verde

Spicy blomkålsalat

Granateple	1 stk
Mynte	1 neve
Lime	1 stk
Olivenolje	1 ca 2 ss
Salt & Pepper	mengde etter eget ønske
Tørkede chiliflak	mengde etter eget ønske

Allergener

- Fisk