



## GODT TILBEHØR TIL GRILLMATEN

Mange glemmer ofte det gode tilbehøret til grillmaten. Prøv å lage det selv og kjenn forskjellen!

### Fransk potetsalat

10 store amaldine poteter  
1 rødløk  
1 dl olivenolje  
3 ss rødvinseddik  
1 fedd hvitløk  
Sorte oliven  
Kapers  
Gressløk

Vask potetene og kok dem med skallet på. Kok til de er møre, men fortsatt er faste i konsistens. Avkjøl potetene og del dem deretter opp i skiver.

Lag dressing av olivenolje og rødvinseddik. Ha i finhakket hvitløk. Smak til med salt og pepper. Hell dressingen over potetene og topp salaten med finhakket rødløk, kapers og oliven.

Denne potetsalaten kan godt stå med marinaden noen timer før servering slik at smaken får "satt" seg godt.

### Guacamole

2 avocado  
¼ chili  
3 ss sitron  
Salt  
Sort pepper

Del opp avocadoen og fjern steinen. Rut opp kjøttet og skrap det ut av skallet. Bland fruktkjøttet med sitronsaften. Smak til med finsnittet chili, salt og pepper. En kan også ha i 2-3 ss creme fraiche for å få en mer kremet guacamole.

Guacamole bør lages rett før servering fordi avocado oksiderer og blir dermed grå i farge hvis den står en stund. Sitronsaft reduserer oksidasjonen og dermed holder den fine grønnfargen seg lengre.

### Tzatsiki

1 stor agurk  
1 boks mat yoghurt  
1 stort fedd hvitløk  
1 ss sitronsaft  
Sort pepper  
Salt

Vask agurken godt. Del den i to på langs. Ta en skje og skrap ut frøene som er i midten langs hele agurken. Kast frøene. Rasp opp resten av agurken. Ha det i en skål og tilsett deretter sitronsaft, nykvernet sort pepper og salt. Spe i med ca halve boksen med matyoghurt til å starte med. Skal du servere den som tilbehør til kjøtt eller fisk kan den godt være så tykk. Men ønsker du å bruke det som en dressing til salat kan du spe i mer matyoghurt til ønsket tykkelse. Skal den serveres til fisk er det godt å finsnitte litt mynte i tzatsikien. Bør lages noen timer før den skal serveres

### Aioli

3 eggeplommer  
3 dl solsikkeolje  
0,5 dl olivenolje (god kvalitet)  
1 ts sennepspulver  
Cayennepepper  
1 fedd hvitløk  
3 ss sitronsaft  
Salt og pepper

Pisk eggeplommene sammen. Finhakk eller knus hvitløksfeddet i hvitløkspresse og ha det i bollen med eggeplommer. Pisk godt. Ha i noen dråper solsikkeolje mens du rører godt. Spe i solsikkeolje i en tynn stråle mens du pisker godt. Spe deretter i olivenoljen på samme måte. Ha i en knivsodd cayennepepper og sennepspulveret. Smak til med salt, pepper og sitronsaft. (Skulle aiolien skille seg kan du ha en eggeplomme i en skål og deretter spe i litt av den ferdige aiolien om gangen til du har en homogen masse) Sett i kjøleskap og smak til igjen før servering. Denne kan godt lages dagen i forveien. En får da en kraftigere hvitløkssmak.



Geir André Sjørusen – gastronomcatering.no