

# Grill & Sommermad



<b>ISBN:</b>	9788793191228
<b>Sprog:</b>	Dansk
<b>Forlag:</b>	Snabel Press
<b>Forfatter:</b>	Karolines Køkken
<b>Udgivet:</b>	14. april 2016
<b>Kategori:</b>	Mad og drikke

[Grill & Sommermad.pdf](#)

[Grill & Sommermad.epub](#)

Tid til Grill & Sommermad - 60% rabat! Det er de skønne danske sommerafgrøder, der har fristet os til at udgive en kogebog med grill- og sommermad.

Vores lokale grønsager, frugt og bær har nemlig en fantastisk smagsintensitet, fordi de vokser langsomt i det relativt kølige klima. De skal nydes i den korte periode, vi har chancen! I bogen bolttrer vi os netop i de danske sommerdelikatesser: hvide og grønne asparges, nye ærter, kartofler og majs, mylderet af friske krydderurter fra køkkenhaven, rabarber, hyldeblomst og mangfoldigheden af forskellige bær. Jo, koldskål er selvfølgelig med - i 3 forskellige varianter - ligesom grillen er tændt op til kød, fisk, fjerkræ, grønsager og frugt. God sommer!

Der er opskrifter til jul, påske, opskrifter på sommermad og meget mere. Prøv en hyldeblomstsirup med en liflig smag af hyldeblomster og citrus – brug den på alt, pandekager, i cocktails og over sommeren til jordbær og kager. Udnyt eftervarmen fra grillen til at lave skønne desserter. Vi danskere elsker kartofler i alle afskygninger og kold kartoffelsalat er ingen undtagelse.

Jeg deler her de opskrifter, jeg går og sysler med i mit lille aarhusianske køkken. Mange af dem har billede, så du kan se hvordan retterne ser ud inden du laver dem. Han viser dig, hvordan du griller perfekt marineret T-bone steak på grill. Arla Webshop - Baxx Promotion | Marsvej 26 | DK-6000 Kolding | +45 75 52 50 00 | arla@baxxpromotion. Grillguruen Johnny Larsen kommer med 5 desserter til grillen, der er lette at kaste sig

over. Vi har samlet opskrifter til hele årstidens køkken samt til specifikke højtider. Der er intet som en sommeraften med frisk fisk på grillen, da det giver en helt anden smag end den sædvanlige ovnstegte version, og så er det nemt og lækkert. Vi har samlet opskrifter til hele årstidens køkken samt til specifikke højtider. Han viser dig, hvordan du griller perfekt marineret T-bone steak på grill. Udnyt eftervarmen fra grillen til at lave skønne desserter. Ikke hvis du spørger Henrik Jyrk fra Restaurant Kul. Videoopskrift: Kokken Henrik Jyrk fra Restaurant Kul giver dig tips og tricks til hvordan du griller en lækker ørred helt perfekt. com Glaseret herregårdsskinke med broccoli-salat og salsa Indrømmet. Glaseret skinke er ikke lige traditionelt sommermad, men ledsaget af 2 friske salater ligner det jo en sommerdag i fuld solskin. Videoopskrift: Findes der noget bedre end en perfekt grillet bøf.