



Oppskrift

Lårklubber med bakt løk, pastasalat og brød



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 ferdigstekt 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.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

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

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
Hvitt sukker	2 ss
Salt	1 ts
PRIOR egg	3 stk (ett egg til pensling)
Hvetemel	1 kg

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg