

DININGSIX CATERING

SOMMERMENU: "GRILL-SELV"

VEJLEDNING

 FORBEREDELSE

Klargøring af grill og kød

Tænd grillen i god tid (direkte varme til kødet, indirekte til tilbehør).

Tag kødet ud af køleskabet ca. 20 minutter før det skal på varmen.

 VED GRILLEN

Sous-vide grill-teknik

Da alt kødet er sous-vide tilberedt, skal det ikke gennemsteges, men blot varmes og have stegeskorpe:

Pork Ribs & Pork Belly: Pensl med ekstra marinade (hvis medfølger) og grill 3-4 min. på hver side, til de er karamelliserede og varme.

Steaks & Lam: Giv dem 2-3 min. på hver side ved høj varme. Da de er sous-vide, er de møre fra kant til kant.

Chicken & Corn Ribs: Grill ved medium varme i 5-6 min., vend jævnligt.

 I OVNEN (SIDES)

Varme flødekartofler

Sæt Flødekartofler i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 15-20 min., mens I griller kødet.

 TIPS

Det sprøde element

Vi har pakket alt "knas" (friteret pasta, kataifi, frø og crumble) for sig selv. Drys det altid på som det absolut sidste – det er prikken over i'et!

Salaten

Vend først dressingen i salaten lige før servering, så kålen bevarer sit sprøde "crunch".

Anretningen

Brug store fade til kødet og små skåle til de forskellige sides – det skaber et flot og hyggeligt dele-måltid (social dining) på bordet.