

Meat and Smoke's Sommergrill: Sprød Kylling & Grillede Grøntsager

Denne menu kombinerer saftig kylling med sæsonens friske asparges og cremede kartofler, bundet sammen af en forfriskende kold urtesovs.

Ingredienser (4 personer)

- **Kylling:** 1 hel økologisk kylling (eller 4 store brystfileter), rubbet med Meat and Smoke's foretrukne krydderiblanding.
- **Kartofler:** 800g nye kartofler, vaskede.
- **Asparges:** 1 bundt grønne asparges (træede ender knækket af).
- **Urtesovs:** 2 dl cremefraiche 18%, 1 bundt purløg, 1 bundt dild, 1 fed hvidløg, saften fra ½ citron, salt og peber.

Fremgangsmåde

1. Klargøring af grillen Opvarm din grill til indirekte varme (ca. 200°C). Sørg for at have en sektion med direkte varme klar til asparges og efterstegning.

2. Kartoflerne (Grill-metoden) Vend de nye kartofler i olivenolie og groft havsalt. Pak dem ind i en foliebakke eller lav små pakker af sølvpapir. Placer dem ved indirekte varme i 35-45 minutter, indtil de er møre.

3. Kyllingen Krydr kyllingen grundigt. Ved en hel kylling: placer den ved indirekte varme med brystet opad i ca. 50-60 minutter (kernetemperatur 75°C). Pensl eventuelt med lidt smør de sidste 10 minutter for ekstra sprødt skind.

4. Urtesovs (Kold tilberedning) Mens grillen arbejder, finhakker du purløg og dild. Rør krydderurterne sammen med cremefraiche, presset hvidløg og citronsaft. Smag til med salt og peber. Stil på køl indtil servering.

5. Grønne asparges De sidste 5 minutter af kyllingens tilberedning smider du aspargesene på den direkte varme. Giv dem 2-3 minutter med lidt salt, så de stadig har masser af bid.

Serveringsforslag: Meat and Smoke's "Grill-Aften Tallerken"

For at præsentere denne ret med den rette "Meat and Smoke" identitet, anbefaler vi følgende anretning:

"Server kyllingen udskåret i rustikke stykker direkte på et træbræt. Anret de grillede kartofler og asparges ved siden af, og kom den kolde urtesovs i en lille

skål, så den står i smuk kontrast til den varme mad fra grillen. Top gerne med et ekstra drys friske urter for at fremhæve de grønne noter."

