BBQ-OPSKRIFTER

Enders

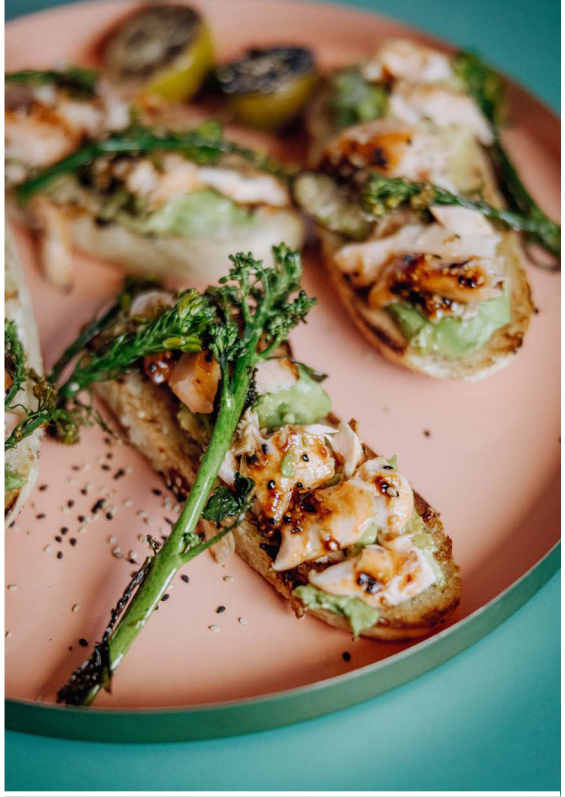
PLANCHA

PLANCHA-TILBEHØRSÆT
Opdag Plancha-tilbehørsættet, og hvordan du bruger det korrekt.

PLANCHA-HIGHLIGHTS
Uanset om det er tacos, BBQ-kylling, vegetariske kartoffelrösti eller søde pandekager – Plancha-opskriftsbogen skuffer ikke.

BBQ-OPSKRIFTER

PLANCHA



INDHOLD

06 **Dit Plancha-udstyr**

08 **Tacos med oksekød,**
koriander, avocado, sour cream, chili, ost, forårsløg og lime

10 **Svinemørbrad med smashed potatoes**
og karamelliserede timian-løg

12 **BBQ-kylling på naanbrød**
med grøntsagssalat
i ranch-dressing

14 **Laks i hoisinmarinade**

16 **Kartoffelrösti med spejlæg**
og rødkål-gorgonzola-salat

18 **Pandekager**
med smør, ahornsirup
og jordbær

DIT PLANCHA UDSTYR

Oplev vores alsidige tilbehørssæt til din plancha! Fra en smeltekuppel og en planchavender til ringe i rustfrit stål og en rengøringsbørste - her er tænkt på alt.
Lad din kreativitet få frit løb, og skab dine egne unikke retter! På de følgende sider viser vi dig inspirerende plancha-opskrifter, som vil glæde dig, din familie og dine venner.

GRILLSPADE

det universelle værktøj

SMELTEDÆKSEL

smelter ost over maden
og holder den varm

BØRSTE

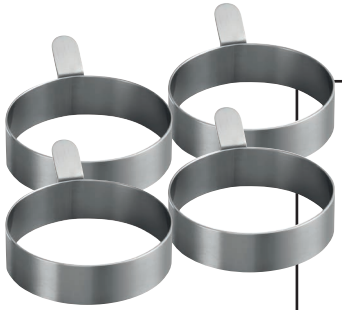
fjerner snavs skånsomt
mod materialet

SKOVL

egnet til alt småt

SPATEL

optimal til at skære
eller skubbe maden på
planchaen



RUSTFRI STÅLRINGE

til perfekte spejlæg, pandekager
og meget mere

STOR SPADE

ideel til fisk, burritos
og meget andet

TACOS MED OKSEKØD

4 Portioner

Forberedelse: 6 Minutter
Tilberedning: 15 Minutter

INGREDIENSER

2	forårsløg
1	avocado
2	limefrugter
1	fed hvidløg
1	løg
	Planteolie til stegning
500 g	hakket oksekød
8	tacos
150 g	cheddar (revet)
2 spsk	røde jalapeños (syltede)
150 g	sour cream
1 bundt	koriander

TILBEREDNING

1

Vask forårsløgene, og skær dem i fine ringe. Halver avocadoen, fjern stenen, og skær kødet i skiver. Skær limefrugterne i halve.

Pil og hak hvidløg og løg fint.

Forvarm grillen med planchaen (de to yderste plader og den inderste plade til middel varme). Tilsæt lidt olie. Svits hakket. Tilsæt hvidløg og løg. Steg kort tacos på planchaen. Top derefter med kød og ost. Dæk med en smeltende kuppel, indtil osten er smeltet.

4

Fordel avocado, jalapeños, creme fraiche og koriander-blade på tacos. Fold sammen, og servér med en halv lime.

SVINEMØRBRAD MED SMASHED POTATOES

4 Portioner

Forberedelse: 25 Minutter
Tilberedning: 15 Minutter

INGREDIENSER

1 kg	kartofler (overvejende fastkogende)
2	grøntsagsløg
2	svinemørbrad (ca. 500 g hver)
	Planteolie til stegning
125 g	kryddersmør
5-6 stilke	timian
	Salt, peber

TILBEREDNING

1

Vask kartoflerne godt. Kog dem i kogende saltet vand med skrællen på.

Pil løgene, og skær dem i tynde strimler.

Skær svinefileten i ca. 4 cm tykke medaljoner.

4

Forvarm planchaen (de to yderste plader og den inderste plade til middel varme). Tilsæt lidt olie. Steg medaljonerne på begge sider. Læg kartoflerne på planchaen på samme tid. Tryk dem flade med en lille pande eller lignende, og steg dem på begge sider. Steg også løgene, og vend dem af og til. Tilsæt kryddersmør og timian. Krydr det hele med salt og peber, og server det sammen.

BBQ-KYLLING PÅ NAANBRØD

Enders

4 Portioner

Forberedelse: 35 Minutter
Tilberedning: 25 Minutter

INGREDIENSER

Naanbrød:

200 ml	mælk
1 nip	salt
1 tsk	sukker
½ terning	gær
400 g	mel
100 g	yoghurt

Ranch-dressing:

60 g	mayo
50 g	kærnemælk
1	lille løg
2 stilke	dild
½ bundt	purløg

Derudover:

1	rød peberfrugt
200 g	stegepeber
1	zucchini
1	løg
2	kyllingebrystfileter
	Planteolie til stegning
	Salt, peber
150 g	BBQ-sauce
1 spsk	sumak
3-4 stilke	persille

1

10

TILBEREDNING

Til naanbrødet opvarmes mælken til den er lunken. Tilsæt salt, sukker og gær.

Kom mel og yoghurt i en stor skål. Når gæren er opløst i mælken, tilsættes den til melet. Bland det hele sammen til en glat, klæbrig dej. Dæk den til med et klæde, og lad den hæve i ca. 30 minutter.

Til ranchdressingen blandes mayo og kærnemælk i en skål. Pil løget, hak det meget fint, og tilsæt det til dressingen. Hak krydderurterne fint, og tilsæt dem til dressingen. Smag til med salt og peber. Sæt den til side, indtil den skal serveres.

Rens grøntsagerne, og skær dem i valnøddestore stykker, undtagen de stegte peberfrugter. Pil løget, og skær det i strimler. Dup kyllingen tør, og skær den i strimler.

Forvarm grillen med planchaen (de to yderste plader og den inderste på medium). Tilsæt lidt olie. Form først naanbrøddejen til små bøffer, og steg dem på begge sider på planchaen. Krydr med salt.

Steg nu kødet med løgene på den ene side. Krydr med salt og peber.

Svits grøntsagerne på den anden side, og krydr.

Når kødet er færdigt, tilsætter du BBQ-saucen og lader den karamellisere lidt.

Tilsæt de stegte grøntsager til dressingen.

Anret naanbrødet på tallerkener, top med kødet og derefter grøntsagerne med ranchdressingen. Servér med lidt sumak og plukket persille.

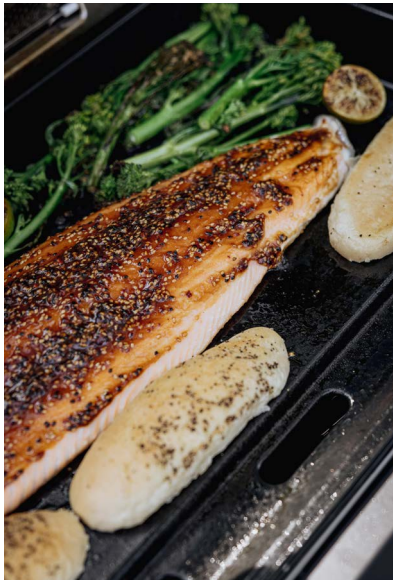
LAKS I HOISINMARINADE

4 Portioner

Forberedelse: 10 Minutter
Tilberedning: 30 Minutter

INGREDIENSER

2	ed hvidløg
150 g	hoisinsauce
2 spsk	honning
2 spsk	sesam (hvid & sort)
1	limefrugt
400 g	vild broccoli
1	klargjort laksefilet (med skind, afskællet!)
	Planteolie til stegning
	Salt, peber
	Brød/baguette
	Avocado eller guacamole



1

5

TILBEREDNING

Pil og hak hvidløget fint. Bland det derefter med hoisinsauce, honning, sesamfrø og lidt limesaft til en marinade.

Vask og rens den vilde broccoli, og skær de træede ender af.

Forvarm grillen med plancha (de to yderste plader og den inderste plade på medium).

Dup laksen tør. Kom lidt olie på pladen. Læg laksen med skindsiden nedad på planchaen. Steg i ca. 7 min. afhængigt af laksens tykkelse. Læg den vilde broccoli på planchaen, og vend den af og til. Når fisken ikke længere ser gennemsigtig ud på ydersiden, pensles den med marinaden. Sluk derefter for grillbrænderne, luk kølerhjelmen, og fortsæt med at tilberede indirekte i 5-10 minutter. Krydr med salt og peber.

Servér laksen med den vilde broccoli.

Tip: Rist brødskiver på planchaen. Smør lidt guacamole eller bare moden avocado på skiverne. Pluk lidt laks på toppen, top med vild broccoli, og server som fingermad.

KARTOFFELRÖSTI MED SPEJLÆG

Enders

4 Portioner

Forberedelse: 40 Minutter
Tilberedning: 15 Minutter

INGREDIENSER

800 g	kartofler (overvejende fastkogende)
	Salt, peber
600 g	rødkål
1	løg
	Planteolie til stegning
2 spsk	honning
100 g	blåskimmelost (f.eks. Saint Agur)
4	æg
	Efter smag salvie
1 håndfuld	rødbedespirer

1

TILBEREDNING

Kog kartoflerne med skræl i saltet vand, til de er næsten færdige.

Skær i mellemtiden rødkålen i meget tynde strimler. Tilsæt 1 teskefuld salt, og ælt det godt sammen med hænderne. Dæk til, og sæt til side.

Pil og hak løget fint.

Dræn kartoflerne, lad dem køle af, og skræl dem. Riv dem groft på et rivejern. Bland løget, og krydr med salt og peber.

Forvarm grillen med planchaen (de to yderste plader og den inderste plade til middel varme). Kom lidt olie på grillpladen, form 4 rösti af kartoffelblandingen, og steg dem i 5-6 minutter på begge sider, til de er gyldenbrune. Pres i mellemtiden rødkålen ud, og steg den på planchaen. Krydr med salt, peber og honning.

Fordel rødkålen over röstierne (skru ned for varmen, hvis det er nødvendigt). Smuldr derefter osten groft med fingrene, og læg den oven på rødkålen. Dæk med Melting Dome, så osten smelter fint. I mellemtiden steger du æggene i de rustfri stålringe til spejlæg.

7

Fritér eventuelt et par salvieblade i stegefedtet, og server dem sammen med rösti, rødkål og spejlæg. Server med rødbedespirer.

PANDEKAGER

4 Portioner

Forberedelse: 10 Minutter
Tilberedning: 15 Minutter

INGREDIENSER

Pandekager:

250 g	mel
2 spsk	sukker
2 tsk	bagepulver
1 nip	salt
2	æg
200 ml	mælk
	Planteolie til stegning

Derudover:
Smør
Ahornsirup
Jordbær
Mynte til pynt

TILBEREDNING

1

Bland mel, sukker, bagepulver og salt i en røreskål. Pisk æg og mælk sammen i en anden skål. Rør derefter ægge-mælken i melblandingen, indtil en glat dej opnås.

2

Forvarm grillen med planchaen (de to yderste og den inderste plade på middel varme). Hæld lidt olie på pladen, og steg derefter dejen i små portioner. Server pandekagerne med smør, ahornsirup, jordbær og mynte.

Påtryk

Tryk- og sættefejl forbeholdes.
Copyright © Enders

Enders Colsman AG
Brauck 1 . 58791 Werdohl

info@enders-germany.com
www.enders-germany.com