

Cremet halve majs med rosmarin og hvidløg

Receptnummer:

070016

Råvarer:

Kg	%	Varenummer
12 stk.		Halve majs (Skal koges ca. 2-3 minutter. Frost kan anvendes)
0,100	29,41	Syltet hvidløg
0,020	5,88	Rasp
0,100	29,41	Piske fløde
0,075	22,06	Revet ost
0,040	11,76	Würsöl cafe de Paris 238078
0,340	98,52	Total

Arbejdsgang:

Würsöl blandes med fløde og vendes rundt med majs, i en alu bakke kommes majs og marinade og pyntes med syltet hvidløg, ost og rasp. Inden stegningen krydres med salt og peber.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte varme i ca20-25 minutter, kan serveres til oksemørbraden, lammeculotte eller svinekam.

Fisken grilles ved indirekte varme i webergrillen i ca20-25 minutter.
Kan ved anretningen pyntes op med frisk dild og purløg.