

# KOM I KØKKENET MED CLAUS HOLM TIL SOMMERFESTEN

Her kommer opskrifterne til lækre, hurtige retter med masser af smag, som du kan servere for dine gæster den 31. juli. Du får virtuel hjælp af Claus Holm, som anbefaler dig at have alle basistingene som olie, eddike og krydderier klar.

Som du kan se, så er der øl i nogle af retterne. Der er også ølsmagning på programmet, så husk at gemme øl til den oplevelse.

## Snackopskrift

### Briochehottere med små grillede pølser og linsyltede rødløg

#### Ingredienser

- 1 pakke små brunch pølser fra Aalbæk
- 1 pakke brioche hotdogbrød
- 1 glas Bornholmsk sennep
- 1 rødløg
- 1 dl rødvinseddike
- 1 glas akaciehonning
- 1 Schiøtz Bohemian Pils

#### Følg mig

Rødløget pilles og skæres i tynde skiver. Kom honning, eddike og en god sjat øl i en gryde og kog det ind med løgene. Tag løgene op efter 5 min. og lad væsken koge ind til sirup.

Rids pølserne og steg dem på en varm pande eller grill. Del brødet i to, kom sennep i revnen og lun brødet. Fordel et par pølser på brødet, inden du topper med linsyltede rødløg og lidt sirup efter temperament.



Tilberedning  
max  
15 min.

Spark  
sommerfesten  
i gang med  
en Schiøtz  
Bohemian Pils\*



\* ROYAL BEER

ANARKIST

Super  
Brugsen

COOP

Kvickly

# KOM I KØKKENET MED CLAUS HOLM TIL **SOMMERFESTEN**

## Forretopskrift

**Pandestegt laks i Bloody Weizen, pappadom, stegt peberfrugtsalsa og friske krydderurter i sennepsdip**

### Ingredienser

4 laksefileter i alt ca. 600 gram  
1 pakke pappadom  
2 dl vindrukerneolie  
2 peberfrugter  
2 drueagurker  
2 skalotteløg  
2 forårsløg  
1 bundt dild  
1 bundt mynte  
1 bundt persille  
2 tomater  
1 fed hvidløg  
2 dl fed yoghurt evt. Thise  
1 tsk. spidskommen  
1 lime  
1 spsk. Bornholmsk sennep  
1 Anarkist Bloody Weizen

Servér retten med en Anarkist Bloody Weizen\*



Tilberedning  
max  
**15 min.**

### Følg mig

#### Laks

Laksen krydres og steges eller grilles i 3 min. på begge sider.

#### Papadums

Herefter fritteres papadums én ad gangen på en varm pande med olie.

#### Peberfrugt-salsa

Peberfrugter flækkes og steges til de bliver mørke inden de skæres i små tern. Det blandes i en skål med drueagurker, løg og forårsløg og krydres med salt og peber. De friskhakkede urter, lidt lime og en sjat øl hældes ved og trækker i et par minutter.

#### Sennepsdip

Bland yoghurt med sennep og krydder med salt, peber, spidskommen og en spsk. god olivenolie.

★ ROYAL BEER

ANARKIST

Super  
**Brugsen**

COOP

Kvickly



# KOM I KØKKENET MED CLAUS HOLM TIL **SOMMERFESTEN**

## Hovedretopskrift

**Grillet "rubbet"  
tykstegsbøf med  
løgsovs med timian  
og Brown Ale, små  
bagte kartofler,  
grillet spidskål  
og ølsmør**

### Ingredienser

4 tykstegbøffer  
1 pakke tørsaltet bacon fra Aalbæk  
2 rødløg  
2 zittauerløg  
2 fed hvidløg  
2 spsk. Bornholmsk sennep  
1 bundt timian  
1 pakke smør evt. Thise  
1 pakke små nye kartofler  
1 spidskål  
1 citron  
1 Braunstein Brown Ale

**Nydes allerbedst  
i selskab med  
en Braunstein  
Brown Ale\***



Tilberedning  
max  
**15 min.**

### Følg mig

Bøfferne krydres, marineres i sennep og lægges i et fad med øl i ca. 5 minutter inden det grilles/steges.

Kartofler renses og vendes i olie, salt og peber, inden det bages i oven i 15 minutter. Efterfølgende klemmes de på siden, så de sprænger.

Smelt lidt smør i en gryde og rør det sammen med øl og sort peber - hældes over kartofler umiddelbart inden servering og toppes med frisk timian.

Bacon skæres i tern og steges hårdt.

Skær løg i tynde både og rist dem af på samme pande som du brugte til bacon. Kom smør og hvidløg ved og tilsæt øl, sennep og citron efter lidt tid. Væsken koges ind og der tilsættes smør efter behag.

Spidskål flækkes i to og grilles i 5-7 minutter inden de flækkes igen. Giv dem rigeligt citron og krydder med salt og peber inden de duppes med lidt olie.

★ ROYAL BEER

ANARKIST

Super  
**Brugsen**

**COOP**

**Kvickly**

# KOM I KØKKENET MED CLAUS HOLM TIL **SOMMERFESTEN**

## Dessertopskrift

**Stegte rabarber med vanilje og akaciehonning, grillet wrap, fed yoghurt med lime, hvid chokolade og hasselnødder i Kissmeyer øl**

### Ingredienser

1 bundt rabarber  
1 bakke jordbær  
2 dl fed yoghurt evt. Thise  
2 spsk. akaciehonning  
1 lime  
1 plade hvid chokolade  
1 pose hasselnødder  
1 pakke små wraps  
1 vaniljestang  
Frisk mynte  
1 Kissmeyer Passion Pale Ale

### Følg mig

Rabarber skæres i tre stykker og grilles/steges i 3-5 minutter og lægges i et fad. Vaniljekorn, honning, lime og en dl øl hældes udover rabarber. Nødder og vaniljestang ristes af. Yoghurt røres op med lime og honning og blandes med hakket hvid chokolade og nødder. De små wraps lunes på grillen inden rabarber kommer på og toppes med yoghurt, hakkede nødder, frisk mynte og høvlet hvid chokolade.



Tilberedning  
max  
**15 min.**



**Nyd retten  
sammen med  
en Kissmeyer  
Passion Pale Ale\***

Du kan smugkigge på alle opskrifterne på [kampagner.coop.dk/sommerfest](http://kampagner.coop.dk/sommerfest)

\*Husk at gemme øl til ølsmagningen.

✦ ROYAL BEER

ANARKIST

Super  
**Brugsen**

**COOP**

**Kvickly**