



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

VEGANSKE BBQ SPYD OG GRILLEDE MAJSKOLBER MED GRØN DUKKAH





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

VEGANSKE BBQ SPYD OG GRILLEDE MAJSKOLBER MED GRØN DUKKAH

10 portioner

INGREDIENSER:

5 stk. Bonduelle grillede majscolber
5 spsk. Monini olivenolie
TABASCO® pepper sauce

2 tsk. spidskommen
2 tsk. sort peber
1 tsk. Falksalt gourmet flagesalt

Grøn dukkah

25g pistacienødder
2 spsk. sesam
2 tsk. korianderfrø

1 dl Sweet Baby Ray's BBQ sauce
1,5 tsk. stødt spidskommen
1,5 tsk. røget paprika
2 spsk. grøn dukkah

10 stk. Kingfrost soja-veggie spyd

Persillehummus

200g Bonduelle dampede kikærter
3 spsk. Realemon citronsaft
2 spsk. Al'Fez tahini
1 fed hvidløg
3 spsk. Monini olivenolie
1 knivspids stødt spidskommen
1 håndfuld persille

Paradiso ajvar

TILBEREDNING:

Pensl majscolberne med olivenolie og TABASCO®. Bages 10 minutter ved 180°C.

Rist pistacienødder. Kom sesam og krydderier ved og rist til de begynder at dufte. Tag panden af varmen og stød blandingen i en morter.

Rør BBQ sauce med krydderierne og pensl spydene med blandingen. Bages 10 minutter ved 180°C. Drys med grøn dukkah. Blend kikærter med øvrige ingredienser til glat konsistens. Smag til med salt og peber. Juster eventuelt konsistensen med en smule vand.

Servér spyd og majscolber med persillehummus og ajvar.

