

# Grillet culotte med grillet tapas peber og kold kartoffelsalat

1 culotte ca. 1000 g

salt og peber

3 rosmarin kviste

\*Grillet tapas peber:\*

400 g tapas peber

2 spsk olivenolie

2 tsk sea salt

1 tsk røget paprika



**Sommerkartoffelsalat**  
150 g kartoffelsalat  
600 g stegte nyeboer, olie  
2 stk avocado i tern  
Ryst ingredienser sammen til dressingen. Vend alle ingredienser sammen til salaten og vend dressing i. Krydr ekstra med salt og grove

2 stk avocado i tern

Ryst ingredienser sammen til dressingen. Vend alle ingredienser sammen til salaten og vend dressing i. Krydr ekstra med salt og grove

**500 g tapas peber**  
Vend tapas peber i en skål med olivenolie, salt og røget paprika. Gør grill klar til direkte varme og lige inden servering grilles tapas peber på grillen i ca. 4 min. og vendes undervejs.

1 dl purløg

Anret culotte i skiver på et bræt med grillet padron peppers og kartoffelsalat i skål.

\*Dressing:\*

2 tsk friskrevet ingefær

2 tsk flydende honning

2 spsk citronsaft

¾ dl oliven olie

Pynt: Rosmarin