

## Gott till grillat.

*Grekerne gör tzatsiki, fransmännen vitlöksmajonnäs, amerikanarna barbecue-sås. Vi har gjort fyra fräscha Kesella-blandningar.*

För alla recepten gäller följande: Blanda samman Kesella och övriga ingredienser och låt det mogna i kylan ca 1 timme.

### Till fläskfilé och kassler

2 port.

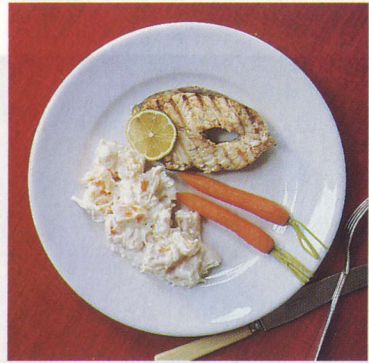
- 1 dl Kesella Gourmet
- 1 tsk fransk senap
- 2 msk äppelmos
- 1/2 krm salt
- 1/4 krm vitpeppar



### Till lammkotletter

2 port.

- 1 dl Kesella Gourmet
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 1/2 tsk timjan
- 1 msk hackad persilja
- 1/2 krm salt
- 1/4 krm vitpeppar



### Till fisk

2 port.

- 2 dl grovt rivnen rotselleri, lättkokt
- 2 apelsiner, klyftade och skurna i småbitar
- 250 g Kesella Gourmet
- 1 krm salt
- 1/2 krm svartpeppar

### Till entrecôte och biff

2 port.

- 1 dl Kesella Gourmet
- 1 msk rivnen pepparrot
- 1 msk chilisås
- 1/2 krm salt
- 1/4 krm vitpeppar

