

# BAGTE RØDBEDER MED RØGET GEDEOSTCREME MED LAKRIDS



# BAGTE RØDBEDER MED RØGET GEDEOSTCREME MED LAKRIDS

ANTAL PERSONER: 6

GRILLMETODE: Direkte/indirekte

OPTÆNDING: Kul: x Gas: x

GRILLTEMPERATUR: 150°-180° C

UDSTYR: Wok, grillbakke, røgflis (æble)

FORBEREDELSESTID: 30 min.

TILBEREDNINGSTID: 4,5 timer

SVÆRHEDSGRAD: Let

## Fremgangsmåde

### I KØKKENET:

**BAGTE RØDBEDER:** Skræl rødbederne, og krydr med salt og peber. Pak dem ind i folie.

**RØGET GEDEOSTCREME:** Læg gedeosten på en grillbakke med bagepapir. Riv skallen af en citron. Læg den røgede, afkølede gedeost op i en skål sammen med Philadelphia-ost og mælk. Rør det sammen til en lind cremet masse. Hæld lakrids og citronskal i en skål, og rør det ud i osten. Smag til med salt og peber.

### VED GRILLEN:

**BAGTE RØDBEDER:** Klargør grillen til middelhøj, indirekte varme (150° C), og bag rødbederne i 4 timer. Skær de bagte rødbeder i mundrette bidder.

Sæt wokken på grillen, og varm den op. Hæld honning og stjerneanis i. Tilføj balsamico, når honningen begynder at boble. Kog blandingen i få minutter, til det begynder at tykne. Tilsæt de skårne rødbeder, og vend det hele rundt. Tag wokken af grillen, og smag til med salt og peber.

**HASSELNØDDER:** Hæld hasselnødderne i en foliebakke, placer bakken på grillen, og bag nødderne ved indirekte middelhøj varme (180° C) i 10-15 minutter – eller indtil de er gyldne. Pynt med frisk estragon.

**RØGET GEDEOSTCREME:** Klargør grillen til lav, indirekte varme (100-150° C), læg røgflis på risten eller i en røgboks, og vent på, at røgen udvikler sig. Røg gedeosten i 10-15 min.

### TIPS:

**BAGTE RØDBEDER:** Lad rødbederne hvile i 15 min. i folien inden servering, så undgår du, at saften fordamper.

**RØGET GEDEOSTCREME:** Bruger du kulgrill, kan du reducere temperaturen til 100-150° C ved at fjerne briketter fra grillen, indtil du når den ønskede temperatur.

## Indgredienser

### BAGTE RØDBEDER:

- 6 RØDBEDER
- 3 SPSK. HONNING
- 1 DL BALSAMICO
- 3 STJERNEANIS
- 10 G HASSELNØDDER PR PERSON
- SALT OG PEBER
- FRISK ESTRAGON TIL PYNT

### GEDEOSTCREME MED LAKRIDS:

- 200 G GEDEOST I RULLE
- 200 G PHILADELPHIA-OST, NEUTRAL
- 1 TSK. LAKRIDSPULVER
- ½ - 1 DL MÆLK
- SKAL FRA EN CITRON
- SALT OG PEBER

### BAGTE HASSELNØDDER:

- 100 G HASSELNØDDER