

Grillet Bornholmerhane med Ramsløgpasta:

Til 4 personer.

1 Bornholmerhane
1 Pk. Bornholmsk ramsløgpasta
5-6 modne tomater, eller 1 dåse hakkede flåede tomater
1 Potte frisk basilikum
2 løg
2 Fed hvidløg
2 Tsk. Sukker
50g. Smør
salt og peber
Parmesamost

Ramsløgpasta:

Sæt vand over til at koge pastaen i

Løgene hakkes og svitses let. Hak tomaterne groft og tilsæt dem sammen med salt, peber og sukker .

Lad det simre under låg i ca. 5 min.

Pastaen koges, dryppes af og blandes i sausen.

Hak hvidløg og basilikum og bland det i retten umiddelbart inden serveringen.

Parmesanosten høvles over, og der pyntes med friske basilikumblade.

Bornholmerhane

Bornholmerhanen deles og gnides med lidt olie, hvorefter stykkerne lægges på en varm grill og grilles til de er helt gennemstegt og gyldne. (husk at vende stykkerne jævnligt)
Inden servering skæres brystkødet fra skroget og skæres i mindre stykker.