

Premium Salmon and Shrimp Grill Pack

with Asparagus and Corn

35 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce. Lightly oil the grill. While you prep, preheat the grill to 400°F over medium heat.

Bust out

Measuring spoons, silicone brush, aluminum foil, paper towels

Ingredients

	4 Person
Salmon Fillets, skin-on	500 g
Shrimp	285 g
Corn on the Cob	2
Asparagus	227 g
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook salmon and shrimp to minimum internal temperatures of 70°C/158°F and 74°C/165°F, respectively.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Grill salmon

- Pat **salmon** dry with paper towels.
- Season with **salt** and **pepper**.
- Arrange a sheet of foil on one side of the grill.
- Place **salmon** on foil. Close lid and grill, carefully flipping once, until **salmon** is cooked through, 4-5 min per side.**



Grill asparagus

- Brush **asparagus** with **1 tbsp oil**. Season with **salt** and **pepper**.
- Add **asparagus** to the grill/to the side of the grill. Grill, flipping once, until tender/tender-crisp, 4-5 min.



Grill shrimp

- Pat **shrimp** dry firmly with paper towels.
- Drizzle **1 tbsp oil** over **shrimp**, then season with **salt** and **pepper**. Toss to coat.
- Add **shrimp** to the grill. Cook, flipping **shrimp** once, until cooked through, 2-3 min per side.**



Grill corn

- Husk, then cut **each cob** in half crosswise.
- Brush **each cob** with **½ tbsp oil**.
- Add **corn** to the grill/to the side of the grill. Close lid and grill, turning occasionally, until **corn** is tender and grill marks form, 8-10 min.

Repas-grillade de saumon et de crevettes de choix

avec asperges et maïs

35 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Huiler légèrement la grille du barbecue. Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, essuie-tout

Ingrédients

	4 personnes
Filets de saumon, avec la peau	500 g
Crevettes	285 g
Épi de maïs	2
Asperges	227 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le saumon et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



Griller le saumon

- Sécher le **saumon** avec un essuie-tout.
- **Saler et poivrer.**
- Disposer une feuille de papier d'aluminium sur un côté de la grille du barbecue.
- Déposer le **saumon** sur le papier d'aluminium. Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit**.



Griller les asperges

- Badigeonner de **1 c. à soupe d'huile. Saler et poivrer.**
- Disposer les **asperges** sur la grille du barbecue. Griller de 4 à 5 min, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes.



Griller les crevettes

- Sécher les **crevettes** avec un essuie-tout.
- Arroser de **1 c. à soupe d'huile**, puis **saler et poivrer**. Remuer pour enrober.
- Disposer les **crevettes** sur la grille du barbecue. Griller de 2 à 3 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites**.



Griller le maïs

- Éplucher, puis couper chaque **épi** en deux dans le sens de la largeur.
- Badigeonner de **½ c. à soupe d'huile**.
- Disposer le **maïs** sur l'autre côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.