



GRILL

Glödbakad lök

Kock: **Magnus Johansson** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Ett lika enkelt som gott tillbehör!



INGREDIENSER

4 st lökar med skal

GÖR SÅ HÄR

1

Gör så här:

Lägg lökarna direkt i glöden. Vänd då och då så att de blir jämt bakade. Lökarna kommer att bli kolsvarta. När det börjar bubbla vätska ur löken, låt dem ligga 2-3 minuter till. Ta därefter lökarna ur glöden, lägg dem åt sidan och låt svalna 5-10 minuter. Skala av de yttersta, förkolnade lagren av skal tills du kommer in i saftigt kött.

2

Vid servering:

Dela lökarna i halvor, salta lätt på snittytan.

