



VEGETARISK

Grillade grönsaker

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Grillade grönsaker är både fräscht och enkelt. Skiva fänkål och blomkål rakt genom kärnan så håller skivorna sig intakta under grillningen.



INGREDIENSER

- 2 st fänkålslökar
- 1 tsk peppar
- 2 st röda paprikor, urkärnade och delas i kvartar
- 2.25 dl extra virgin olivolja
- 2 st medium storleks zucchini, delad på längden i skivor
- 1 st blomkål, delad på längden i skivor
- 2 st medium storleks gul squash, delad på längden i skivor
- 1 tsk salt
- 6 st aubergine, skivad på längden
- 1 dl finhackad basilika
- 6 st portobellosvamp

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tänd en grillen.
- 2** Pensla basilikaolja på grönsakerna.
- 3** Blanda olivolja med basilika i en medelstor skål och krydda generöst med salt och peppar.
- 4** När grillen är medelvarm, lägg aubergineskivorna på den hetaste delen av grillen och omge med portobellos och skivad fänkål.
- 5** Grilla och pensla ofta med olja och vänd en gång tills grönsakerna har fått en fin färg, ca 6 minuter för aubergine och 10 minuter för portobellos och fänkål. För över grönsakerna till en tallrik och täck löst med folie.
- 6** Lägg zucchini och gul squash på den hetaste delen av grillen och omge dem med blomkål och röd paprika.
- 7** Grilla och pensla ofta med basilikaolja och vänd en gång tills grönsakerna har fått en fin färg, 1 till 2 minuter för zucchini, 6 minuter för paprika och 10 minuter för blomkål. Lägg grönsakerna på en tallrik och servera med dressing.