VEGETARISK

Grillade grönsaker

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

30

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 auberginesskivorna 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.