



Velegnet på grill

Ingredienser

¼ spidskål

1 lille løg

4 gulerødder

1 stk. fennikel

½ dl hakkede krydderurter

Marinade:

1 spsk. olie

½ spsk. eddike

1 tsk. honning

1 knsp. chili

Salt og peber

Beskrivelse

Rens grøntsagerne. Snit spidskål i fine strimler. Hak løg groft. Snit gulerødder og fennikel i lange papirtynde strimler – brug evt. en skrællekniv til at lave de lange strimler. Hak krydderurter efter eget valg fint. Rør marinaden sammen og bland den i grøntsagerne. Pak blandingen i alufolie med lukningen opad. Sæt pakkerne på grillen eller i en 200 grader varm ovn i 5-10 minutter. Drys evt. lidt krydderurter på grillsalaten inden servering.