



Foto: Arne Adler

## Grillad lök

Ingredienser 4 portioner

---

4 - 8 st	färska rödlökar, 1-2 per person
1 dl	flytande honung
0,5 dl	olivolja
	grovsalt
	färsk timjan
	svartpeppar

## Tillagning

1 Gör ett kryss med kniven i toppen av varje lök och skär av lite av roten så lökarna kan stå upp.

2 Ställ löken på ett foliepapper som du smort in med olivolja. Häll honung och olivolja i snitten och på lökarna. Salta och peppra. Vik ihop folien. Grilla paketen tills lökarna är mjuka. Strö över färsk timjan och kanske lite mer honung och olivolja.