



Foto: Ove Lindfors

## Grillade grönsaker med mozzarella

### Ingredienser 4 personer

---

3 st	färska rödlökar
1 st	gul paprika
1 st	Röd paprika
1 st	squash
4 st	tomater, gärna plommotomater
	olivolja
2 st	hackade vitlöksklyftor
1 dl	hackad bladpersilja
1 st	rivet skal och saft av 1 citron
	nymald svartpeppar
	flingsalt
2 st	mozzarellaostar

### Tillagning

Den här salladen med grillade grönsaker är ett gott tillbehör till grillat, till exempel salsiccia, kalv- eller lammkotletter. Men den är också god som förrätt tillsammans med parmaskinka.

1. Dela löken på mitten, skär paprikan i mindre bitar, skiva squashen och dela tomaterna.
2. Pensla grönsakerna med olja. Grilla dem runt om över glöd så de blir mjuka och får fin färg. Grilla tomaterna sist eftersom det går snabbt.
3. Blanda grönsaker, lite extra olivolja, vitlök, persilja, citronskal- och -saft på ett stort fat. Krydda med salt och peppar. Låt grönsakerna marinera en stund.
4. Bryt osten i mindre bitar. Vänd ner osten i salladen vid servering.