



Foto: Lars Paulsson

Grillade grönsaker

Ingredienser 4 personer

200 g	aubergine eller squash, i skivor
1 msk	olivolja
2 krm	salt
125 g	mozzarella
1 st	tomat
8 st	basilikblad
1 krm	svartpeppar

Tillagning

En läcker förrätt vid grillen eller som tillbehör till grillad kyckling eller fisk. Här har jag grillat hälften aubergine och hälften squash.

1. Doppa grönsaksskivorna i olja och krydda med salt.
2. Skär osten i skivor. Dela och kärna ur tomaten. Skär den i bitar.
3. Grilla grönsakerna på ena sidan över glöden 3-4 minuter. Vänd dem och lägg på osten. Grilla på andra sidan tills osten börjar bli varm.
4. Lägg upp grönsaksskivorna på ett fat och lägg på tomat och basilika. Krydda med svartpeppar.