



Foto: Ulrika Pousette

## Grillade rotfrukter med örtaoli

Ingredienser 4 personer

---

2 st	morötter
2 st	palsternackor
1 st	blomkålshuvud, litet (ca 400 g)
2 st	lökar, färska
0,5 msk	flingsalt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Örtaoli

---

1 st	äggula
1 msk	citron, pressad
1,5 dl	olivolja
1 st	vitlösklyfta
0,25 kruka	basilika
0,25 kruka	oregano
0,25 kruka	koriander
0,25 kruka	bladpersilja
2 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar, nymald

### Tillagning

**Prova även örtaolin till grillat kött eller fisk.**

- Aioli:** Mixa äggulan med citronsaften i en liten matberedare eller vispa med elvisp. Droppa försiktigt i olivoljan i en tunn stråle. Skala och finhacka vitlöken. Hacka örterna. Blanda ner vitlök och örter i aiolin och smaka av med salt och peppar.
- Skala och skär rotfrukterna i stora klyftor. Bryt blomkålen i buketter. Ansa och halvera löken. Pensla rotfrukterna med olja och krydda med salt och peppar.
- Grilla rotfrukterna på utegrill eller i ugn tills de fått fin färg och är mjuka, 10-20 min. Servera med örtaoli.