



Foto: Ulf Svensson

Grönsakssås till grillat

Ingredienser 4 dl sås

1 st	morot
1 st	äpple
1 st	röd paprika
1 st	röd lök
1 st	basilikakruka
2 msk	äppelcidervinäger
2 msk	engelsk senap (colmans)
0,5 dl	strösocker
1 tsk	salt
1 tsk	mald vitpeppar
1 dl	rapsolja

Tillagning

Det här är en god och lite annorlunda sås gjord på färska grönsaker.

Den behöver inte kokas och håller sig fint 4-5 dagar i kylan. Såsen passar bra till grillat eller på buffé.

1. Skala moroten och skär i slantar. Skär urkärnat äpple och paprika och skalad lök i bitar.
2. Blanda grönsakerna i matberedaren och kör tills allt är fint hackat. Tillsätt basilika, vinäger, senap, socker, salt och vitpeppar.
3. Låt maskinen gå och häll i oljan i en fin stråle. Smaka eventuellt av med mer salt och vinäger.