



Foto: Leif Jacobsson

Örtgrillade grönsaker med getost-aioli

Ingredienser 4 personer

- 4 st paprikor, röda och gula
- 1 st squash
- 1 knippe färsk rödlök
- 2 st stora portabella
- 1 st aubergine
- valfria salladsblad

Örtolja:

- 1 dl olivolja
- 1 dl blandade färska örter

Aioli:

- 1 st liten mjölig bakpotatis
- 3 st äggulor
- 1 dl olivolja
- 2 st vitlöksklyftor, krossade
- 100 g getost, (chevre eller get-färskost)
- salt
- nymald svartpeppar

Tillagning

En god örtolja är allt som behövs för att smaksätta grillade grönsaker.

1. Börja med aiolin: Koka potatisen mjuk. Slå av vattnet och låt potatisen svalna. Skala potatisen och mosa den med en gaffel. Låt moset svalna helt.
2. Vispa ner äggulorna i moset. Rör ner olivoljan, först droppvis och sedan i en tunn stråle. Späd eventuellt med vatten. Konsistensen ska likna majonnäs.
3. Skär bort kanten och mosa resten av getosten. Vänd ner den i aiolin tillsammans med vitlöken. Smaka av med salt och peppar.
4. Mixa olivolja och örter till en knallgrön färg.
5. Dela, kärna ur och skär paprikan i kvartar. Skär squash och aubergine i tjocka skivor. Skala och dela löken. Skär svampen i tjocka skivor. Pensla grönsakerna med örtoljan.
6. Grilla grönsakerna mjuka. Salta och peppra. Servera med aiolin och blandade salladsblad.