

Grillad Sallad Med Fetaostkräm (4 personer)

Preparation

Skär grönsakerna i lagom stora bitar och lägg dem i en bunke. Ringla över olja och smaksätt med salt och svartpeppar.

Smula fetaosten och vispa samman med crème fraîche. Smaksätt med salt, peppar och persillade.

Grilla och glaza grönsakerna med BBQ-sås tills de fått fin färg och är mjuka men fortfarande spänstiga. Servera med sallad och toppa med fetaostcreme.



Produkter

grönsaker som passar fint på grillen,	4 port.
t ex gemsallad, salladslök, cocktailtomater, gul paprika och broccoli	
rapsolja	4 msk
fetaost	200g
crème fraîche	1 dl
persillade (torr krydda)	2 msk
Sweet Baby Ray's BBQ Sauce, valfri favorit	
machésallad	1 ask

**Allergener*