



Grönsaksspett med bulgursallad (1 personer)

Preparation

Skiva zucchini och aubergine tunt på längden. Pensla skivorna med bbq-oil. Stek skivorna några minuter på låg värme i en stekpanna tills de blivit mjuka, lägg åt sidan. Trä sedan upp grönsakerna på spetten, vecka på skivorna, börja och avsluta med en bit lök. Blanda alla ingredienserna till salladen och smaksätt med citron, salt och svartpeppar. Grilla spetten och servera dem tillsammans med sallad och aioli.



Produkter

zucchini	2 st
aubergine	2 st
liten lök	1 st
Caj P. Persillade BBQ oil	1 dl
Grillspett	
Caj P. Aioli	
Sallad	
kokt bulgur	4 dl
bladpersilja, finhackad	100g
gul lök, finhackad	1 st
tomater, urkärnade och hackade	3 st
färskpressad citronjuice	0,5-1 dl
olivolja	1 dl

*Allergener