



Värikäs nyytti grilliin

Aineet: porkkana suikaleina
kourallinen kesäkurpitsasuikaleita
nippu sipuli varsineen pilkottuna
keltainen paprika suikaleina
4 kpl tuoreita herkkusieniä viipaleina
1 rkl maustettua sulatejuustoa
1 rkl hunajaa
1 rkl tuoreita yrttejä, kuten basilikaa, meiramia,
oreganoa, timjamia tai rakuunaa

Valmistus: Tee foliosta 20x20 cm neliöitä. Aseta kasvissuikaleet keoksi foliolle (kaksinkertainen folio on suositeltava). Sekoita yrttisilppu kasvisten sekaan. Lisää lopuksi sulatejuusto ja hunaja kasvisten päälle. Annoksesta tulee mehukas, joten sulje folio huolellisesti. Kasvisten liemi on erinomaista perunoiden kanssa.

www.superkokki.com