



Grillatut vihannekset

Aineet: 1 munakoiso
1 kesäkurpitsa
2 paprikaa
1 nippu kevätsipulia
3 punasipulia
8 pientä kypsää varhaisperunaa
Marinadi:
2 dl oliiviöljyä
0,5 dl valkoviinietikkaa
1 tl suolaa
1 tl mustapippuria
1 tl sokeria
1 rkl tuoretta rosmariinia

Valmistus: 1. Leikkaa munakoiso ja kesäkurpitsa sentin vahvuisiksi viipaleiksi ja paprika reiluiksi lohkoiksi. Lohko myös punasipulit. Halkaise isot perunat kuorineen ja jätä pienet perunat kokonaisiksi.

2. Sekoita marinadi ja lisää vihannekset. Kääntelee paloja liemessä ja anna maustua pari tuntia.

3. Grillaa vihanneksia vartaisiin pujotettuina tai sellaisinaan tasaisella lämmöllä 10-15 minuuttia.