Veggie BBQ-spyd

Samlet tid **40 min.**

INGREDIENSER

4 Portioner

0,5	blomkål
0,5	hokkaidogræskar
2	lime
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	TABASCO® Pepper Sauce
4 spsk.	olivenolie
4	timiankviste
	Friskkværnet peber
1	skalotteløg
0,5	fennikel
4	radiser
1	hjertesalat
50 g	oliven

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær blomkål i buketter og græskar med skræl i grove tern. Halver limefrugterne. Sæt det hele på spyd.

Step 2

Rør sojasauce, TABASCO® Pepper Sauce, olivenolie, finthakket timian og friskkværnet peber sammen. Læg spyddene på grillen og grill ca. 20-25 minutter ved mellemvarme. Pensl løbende med marianden.

Step 3

Skær fennikel, radiser og skalotteløg tyndt på et mandolinjern. Læg dem eventuelt i isvand for at gøre dem ekstra sprøde. Pluk salaten og læg det på et fad. Top med det grillede grønt, fennikel, radise og oliven. Hæld den overskydende marinade over.

Step 4

Spyddene kan også bruges som tilbehør uden salat.