

Sallad till grillat kött.

Den här salladen är ett utmärkt tillbehör till grillat kött då den är lite bitter och härligt syrlig mot det feta köttet.



Sallad

Ingredienser:

1st rosésallad
1st grön paprika
1st röd chili
1st röd lök
mynta
koriander
1/2 gurka
1st citron
2 msk olivolja
salt
svartpeppar

Gör så här:

1. Halvera rosesallad, chili, citron och paprika. Plocka bort kärnhuset och grilla rosésallad, paprika, citron och chili på het grill tills grönsakerna mjuknar och svartnar.
2. Dela de grillade grönsakerna i lagom stora bitar. Skär gurkan i grova bitar och skiva löken.
3. Plocka mynta och koriander efter tycke och smak. Riv sönder i lite mindre bitar och blanda ihop allt med salt, peppar, olivolja och pressad grillad citron.
4. Servera till grillat kött och chimichurri.

Gott grillvin:



Spara i lista

Expedition Carmenère

Systembolagsnummer: 2543

69,00 kr

Expedition Carmenère har en mycket trevlig och fruktig doft med inslag av fat, plommon, färska örter, svarta vinbär, blåbär, vanilj och lakrits. Vinet har en fruktig smak med inslag av fat, plommon, färska örter, svarta vinbär, viol, blåbär, peppar och choklad.

Se också



Chilensk asado - grilla på chilenskt vis.

Bjud hem vänner och familj på traditionell chilensk grillfest - Asado. Här tipsar vi om hur du grillar olika styckningsdetaljer.

[Läs mer](#)



Chimichurri.

En sås med svårt namn som är enkel att tycka om! Perfekt till grillat kött eller fisk.

Läs mer

Utskrift