

Grilla vegetariskt - recept och dryckestips.

Är du sugen på att grilla mer vegetariskt i sommar? Eller har du kört fast i dina vegetariska recept och är ute efter ny inspiration? Då har du hamnat rätt, här tipsar vi om vegetariska grillrecept med tillhörande vintips inför den kommande grillsäsongen.



1. Halloumiburgare med grillad aubergine

Grilla en halloumiburgare med argentinska influenser i sommar. Den här tillagas med chimichurromajo och grillad aubergine.

Recept på halloumiburgare:



Halloumburgare med grillad aubergine och chimichurrimajo.

Linnéa har gjort vegetariska, snabbgrillade och riktigt goda halloumburgare med en chimichurrimajo inspirerad av Argentina.

[Läs mer](#)



Expedition Malbec Organic

Systembolagsnummer: 2557

65,00 kr

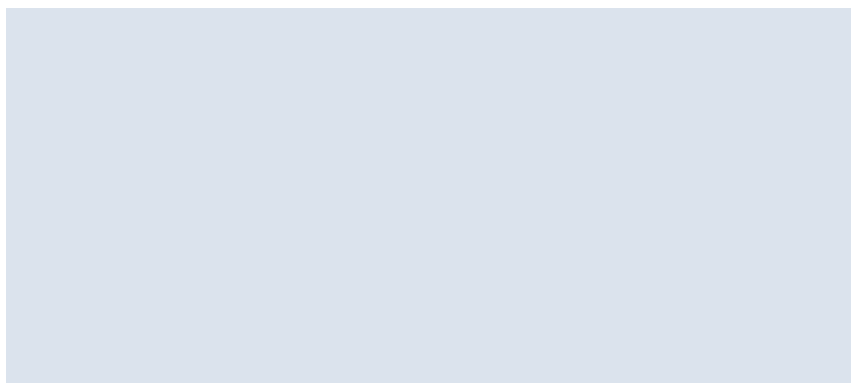
Detta malbecvinet passar bra till halloumburgare. Smaken är fruktig med inslag av blåbär, körsbär, viol, och färska örter.



2. Grillade grönsaksspett

Grillspett funkar alltid och går att variera på mängder av sätt. I det här receptet görs dem på paprika, aubergine och zucchini och avnjuts tillsammans med en bearnaisedipp.

Recept på grillade grönsaksspett:





Grillade grönsaksspett med bearnaisedipp.

Sugen på att grilla mer vegetariskt i sommar? Linnéa har gjort ett härligt recept på grillade grönsaksspett med zucchini, spetspaprika och aubergine som serveras med en god bearnaisedipp.

Läs mer



Gustave Lorentz Riesling Réserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

109,00 kr

Gustave Lorentz Riesling Réserve passar utmärkt till grillade vegetariska rätter.

3. Grillade grönsaker med röror

Grönsaker passar utmärkt på grillen. Här har Linnea grillat aubergine, paprika, sparris och zucchini gjort röror på sötpotatis och bönor, då blir det lite matigare.

Recept på grillade grönsaker:



Grillade grönsaker med röror på bönor och sötpotatis.

Grillade grönsaker blir både vackert och fantastiskt gott! Det finns massor av olika grönsaker som passar att lägga på grillen, antingen som tillbehör eller som en helvegansk måltid.

Läs mer



Reine Pédauque Saint Romain 2015

Systembolagsnummer: 75370

239,00 kr

Ett vitt vin från Bourgogne passar utmärkt till vegetariska rätter med lite fetma i. Smaken är torr med fin balans mellan fat, fruktighet och syran samt en behaglig eftersmak med bra längd. Även perfekt till medelkraftiga och lite kraftigare fiskrätter.

4. Grillad majs med miso ponzu.

Grillad majs med miso ponzu funkas utmärkt både som förrätt och som tillbehör – särskilt till grillat. Det här receptet kommer från Christon Kashou, vinnare av Sveriges mästerkock 2021.

Recept på grillad majs:



Grillad majs med miso ponzu.

Grillad majs med miso ponzu passar utmärkt både som förrätt och tillbehör till grillat. Ett recept från Christin Kashou, Sveriges mästerkock 2021.

[Läs mer](#)



CHILL OUT Chardonnay Australia

Systembolagsnummer: 22280

209,00 kr

CHILL OUT Chardonnay Australia passar till grillat och är ett medelfylligt och smakrikt vin med en mjuk och frisk smak av citrus, mango, fat ananas och vanilj.

5. Vegoburgare med vitlök och dijonsenap

En lättlagad vegoburgare gjord på vegofärs som smaksätts med dijon och vitlök. Serveras sedan med avokado och färska grönsaker.

Recept på vegoburgare:



Grillade vegoburgare med avokado.

En lättlagad vegoburgare som smaksätts med vitlök och dijonsenap. Serveras med färska grönsaker och avokado. Perfekt för sommarens grillstunder!

[Läs mer](#)



Señorio de Los Llanos Gran Reserva

Systembolagsnummer: 22679

95,00 kr

Till vegoburgarna passar det perfekt med ett glas av den här spanska tempranillon!