



GRILLAD ZUCCHINI med honung, citron och fårost



En somrig mellanrätt eller tillbehör där zucchinin får en mild karamellisering från honung och friskhet från citron och timjan. Serveras ljummen – fårosten bryter fint mot honungens sötma.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 25 minuter

2 st zucchini

1–2 msk honung

1 tsk torkad timjan

1 citron, rivet skal

2 msk olivolja

1 dl riven fårost

Flingsalt

Nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Skär zucchinin i 5 cm tjocka skivor. Pensla med olivolja och honung. Grilla eller stek tills bitarna fått fin färg på båda sidor.
2. Ringla över honung medan de är varma. Strö över timjan och rivet citronskal.
3. Lägg upp på fat. Toppa med riven ost, flingsalt och nymald svartpeppar.