



Grillad lök I FOLIEPAKET

INGREDIENSER

2 pkt 300 g Grillök, en gul och en röd
1 dl flytande honung
1 dl olivolja
1 tsk flingsalt
2 kryddmått svartpeppar
färsk timjan

GÖR SÅ HÄR

Gör ett kryss med kniven i toppen på varje lök och skär av lite av roten så lökarna kan stå upp.
Ställ löken på ugnsfolie som du smort in med olivolja.
Häll honung och olivolja i snitten och på lökarna.
Salta och peppra. Vik ihop folien. Grilla paketen i ugn eller på grillen tills lökarna är mjuka. Strö över med färsk timjan och håll en klick honung i snittet.
I ugn 200 grader 30-45 min.

Serveras gärna till nygrillat kött!

Njut!

Grillad lök I FOLIEPAKET

INGREDIENSER

2 pkt 300 g Grillök, en gul och en röd
1 dl flytande honung
1 dl olivolja
1 tsk flingsalt
2 kryddmått svartpeppar
färsk timjan

GÖR SÅ HÄR

Gör ett kryss med kniven i toppen på varje lök och skär av lite av roten så lökarna kan stå upp.
Ställ löken på ugnsfolie som du smort in med olivolja.
Häll honung och olivolja i snitten och på lökarna.
Salta och peppra. Vik ihop folien. Grilla paketen i ugn eller på grillen tills lökarna är mjuka. Strö över med färsk timjan och håll en klick honung i snittet.
I ugn 200 grader 30-45 min.

Serveras gärna till nygrillat kött!

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE



MELLANSVENSKA ODLARE