

Grillet spidskål

Opskrift til 4

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 spidskål
- 2 spsk. olie eller 1 spsk. smør til stegning
- godt med flagesalt
- 1 håndfuld høvlet parmesanost
- 1 håndfuld persille
- 1/2 økologisk citron
- 1 lille håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Rist pinjekerner på en tør pande til de har taget lidt farve, læg dem til side
2. Skær spidskålet ud i kvarte og skyl dem godt
3. Kom lidt fedtstof på en grillpande og læg spidskål herpå
4. Imens det ligger og får fine grillstriber, kan du høvle parmesan, hakke persille og tage skrællen af citronen
5. Vend spidskålet og giv det et par minutter på modsatte side også
6. Drys med dem parmesan, citronskal, persille, flagesalt og de ristede pinjekerner