

Grillade morötter med ingefäraglaze, koriander och sesamfrön

4 port

Ingredienser:

2 knippen morötter
Olivolja

Ingefäraglaze

2 st vitlöksklyftor
30 g smör
1 dl lönnsirap
2 msk socker
3 msk apelsin, saft
2 tsk soja japansk
1 msk vitvinsvinäger
1 msk ingefära, riven

Servering

sesamfrön
flingsalt
koriander

Gör så här:

Finhacka vitlöken. Koka den mjuk med smöret i en kastrull på medelvärme ca 5 min. Tillsätt resten av ingredienserna och koka ca 10 min tills glazen tjocknat. Låt svalna.

Pensla morötterna med olja och grilla ca 30 min eller tills de är mjuka. Pensla på glazen när morötterna börjar bli klara. Lägg morötterna på ett fat och håll eventuellt på mer glaze. Strö över sesamfrön, flingsalt och toppa med koriander. Servera direkt.



Grillade morötter med ingefäraglaze, koriander och sesamfrön

4 port

Ingredienser:

2 knippen morötter
Olivolja

Ingefäraglaze

2 st vitlöksklyftor
30 g smör
1 dl lönnsirap
2 msk socker
3 msk apelsin, saft
2 tsk soja japansk
1 msk vitvinsvinäger
1 msk ingefära, riven

Servering

sesamfrön
flingsalt
koriander

Gör så här:

Finhacka vitlöken. Koka den mjuk med smöret i en kastrull på medelvärme ca 5 min. Tillsätt resten av ingredienserna och koka ca 10 min tills glazen tjocknat. Låt svalna.

Pensla morötterna med olja och grilla ca 30 min eller tills de är mjuka. Pensla på glazen när morötterna börjar bli klara. Lägg morötterna på ett fat och håll eventuellt på mer glaze. Strö över sesamfrön, flingsalt och toppa med koriander. Servera direkt.



Grillade morötter med ingefäraglaze, koriander och sesamfrön

4 port

Ingredienser:

2 knippen morötter
Olivolja

Ingefäraglaze

2 st vitlöksklyftor
30 g smör
1 dl lönnsirap
2 msk socker
3 msk apelsin, saft
2 tsk soja japansk
1 msk vitvinsvinäger
1 msk ingefära, riven

Servering

sesamfrön
flingsalt
koriander

Gör så här:

Finhacka vitlöken. Koka den mjuk med smöret i en kastrull på medelvärme ca 5 min. Tillsätt resten av ingredienserna och koka ca 10 min tills glazen tjocknat. Låt svalna.

Pensla morötterna med olja och grilla ca 30 min eller tills de är mjuka. Pensla på glazen när morötterna börjar bli klara. Lägg morötterna på ett fat och håll eventuellt på mer glaze. Strö över sesamfrön, flingsalt och toppa med koriander. Servera direkt.



Grillade morötter med ingefäraglaze, koriander och sesamfrön

4 port

Ingredienser:

2 knippen morötter
Olivolja

Ingefäraglaze

2 st vitlöksklyftor
30 g smör
1 dl lönnsirap
2 msk socker
3 msk apelsin, saft
2 tsk soja japansk
1 msk vitvinsvinäger
1 msk ingefära, riven

Servering

sesamfrön
flingsalt
koriander

Gör så här:

Finhacka vitlöken. Koka den mjuk med smöret i en kastrull på medelvärme ca 5 min. Tillsätt resten av ingredienserna och koka ca 10 min tills glazen tjocknat. Låt svalna.

Pensla morötterna med olja och grilla ca 30 min eller tills de är mjuka. Pensla på glazen när morötterna börjar bli klara. Lägg morötterna på ett fat och håll eventuellt på mer glaze. Strö över sesamfrön, flingsalt och toppa med koriander. Servera direkt.

