

## Grillad squash och aubergine med mozzarella och cocktailtomater

4 port.

### Ingredienser:

300 g squash eller aubergine  
1 msk Olivolja  
2 krm salt  
125 g mozzarellaost  
8 st tomat cocktail,  
gärna blandade färger  
basilika färsk  
1 krm svartpeppar

### Gör så här:

Doppa grönsaksskivorna i olja och krydda med salt.  
Skär osten i skivor. Dela tomaterna i 4 klyftor vardera.  
Grilla grönsakerna på ena sidan över glöden 3-4 minuter. Vänd dem och lägg på osten.  
Grilla på andra sidan tills osten börjar bli varm.  
Lägg upp grönsaksskivorna på ett fat och lägg på tomat och basilika. Krydda med svartpeppar.



## Grillad squash och aubergine med mozzarella och cocktailtomater

4 port.

### Ingredienser:

300 g squash eller aubergine  
1 msk Olivolja  
2 krm salt  
125 g mozzarellaost  
8 st tomat cocktail,  
gärna blandade färger  
basilika färsk  
1 krm svartpeppar

### Gör så här:

Doppa grönsaksskivorna i olja och krydda med salt.  
Skär osten i skivor. Dela tomaterna i 4 klyftor vardera.  
Grilla grönsakerna på ena sidan över glöden 3-4 minuter. Vänd dem och lägg på osten.  
Grilla på andra sidan tills osten börjar bli varm.  
Lägg upp grönsaksskivorna på ett fat och lägg på tomat och basilika. Krydda med svartpeppar.



## Grillad squash och aubergine med mozzarella och cocktailtomater

4 port.

### Ingredienser:

300 g squash eller aubergine  
1 msk Olivolja  
2 krm salt  
125 g mozzarellaost  
8 st tomat cocktail,  
gärna blandade färger  
basilika färsk  
1 krm svartpeppar

### Gör så här:

Doppa grönsaksskivorna i olja och krydda med salt.  
Skär osten i skivor. Dela tomaterna i 4 klyftor vardera.  
Grilla grönsakerna på ena sidan över glöden 3-4 minuter. Vänd dem och lägg på osten.  
Grilla på andra sidan tills osten börjar bli varm.  
Lägg upp grönsaksskivorna på ett fat och lägg på tomat och basilika. Krydda med svartpeppar.



## Grillad squash och aubergine med mozzarella och cocktailtomater

4 port.

### Ingredienser:

300 g squash eller aubergine  
1 msk Olivolja  
2 krm salt  
125 g mozzarellaost  
8 st tomat cocktail,  
gärna blandade färger  
basilika färsk  
1 krm svartpeppar

### Gör så här:

Doppa grönsaksskivorna i olja och krydda med salt.  
Skär osten i skivor. Dela tomaterna i 4 klyftor vardera.  
Grilla grönsakerna på ena sidan över glöden 3-4 minuter. Vänd dem och lägg på osten.  
Grilla på andra sidan tills osten börjar bli varm.  
Lägg upp grönsaksskivorna på ett fat och lägg på tomat och basilika. Krydda med svartpeppar.

