

BBQ underlår med timianstegte kartoffeltårne og sommergrøntsager

4 portioner

Ingredienser

BBQ underlår

8 stk. BBQ underlår

Timianstegte kartoffeltårne

600 g kartofler

50 g smør

20 g parmesanost

2 spsk. finthakket, frisk timian

1 tsk. salt

Friskkværnet peber

Sommergrøntsager

400 g friske asparges

200 g radiser

200 g jordbær

400 g sukkerærter

8 små runde folieforme (på størrelse med muffin forme) eller muffin forme, der kan tåle varmen fra grillen.



Tilberedning:

Grill BBQ underlår efter anvisning på pakken til de er gemmestegte.

Vask kartoflerne godt og skær dem i ultratynde skiver. Smelt smørret og riv parmesanosten fint. Hæld det smeltede smør over kartoflerne og vend det godt rundt, så smørret bliver fordelt på skiverne. Drys med parmesanost, frisk timian, salt og peber og vend det hele godt rundt igen. Saml nu kartoffelskiverne i tårne, hvor skiverne ligger ovenpå hinanden og stil hvert tårn i en rund folieform. Grill kartoffeltårnene ca. 25 min. ved indirekte varme.

Skær grøntsagerne i mindre stykker og grill evt. nogle af dem lige inden servering. Server BBQ underlår med timianstegte kartoffeltårne og sommergrøntsager.