

BBQ underlår med timianstegte kartoffeltårne og sommergrøntsager

10 portioner

Ingredienser

20 stk. kyllingeunderlår

Timianstegte kartoffeltårne

1400 g kartofler

150 g smør

50 g parmesanost

5 spsk. finthakket, frisk timian

2½ tsk. salt

Friskkværnet peber

Sommergrøntsager

900 g friske asparges

500 g radiser

500 g jordbær

900 g sukkerærter



Tilberedning:

Pensel underlår med marinade og grill eller steg dem efter anvisning på emballagen.

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 folieform. Grill kartoffeltårnene ca. 25 min. ved indirekte varme.

Skær grøntsagerne i mindre stykker og grill/steg evt. nogle af dem lige inden servering.

Server underlår med timianstegte kartoffeltårne og sommergrøntsager.