

# Grillede balsamico-grøntsager, brød med krydret tomatchutney og sennepsmayo

**4 portioner**

**Ingredienser:**

**Grillede grøntsager**

1 dl. balsamico

¾ dl. olivenolie

3 spsk. finthakket persille

3 spsk. finthakket basilikum

3 fed presset hvidløg

1 tsk. salt

2 mellemstore squash, ca. 400 g i alt

250 g champignons

1 stor peberfrugt

1 stort rødløg

1 spsk. olie

100 g babyspinat

1 dl. frisk basilikum

1-2 spsk. balsamico glace

**Brød med krydret tomatchutney**

5 store tomater

1 stort løg

1 fed hvidløg

1 spsk. olivenolie

1 spsk. frisk timian

1 tsk. fintrevet citronskal

1 tsk. hakket frisk rosmarin (kan udelades)

½ dl rørsukker

2 tsk. salt

1 dl. hvidvinseddike

4 skiver groft brød

**Sennepsmayo**

1 dl. mayonnaise

½ dl. grov Dijon sennep



**Tilberedning:**

**Grillede grøntsager**

Pisk balsamico, olivenolie, persille, basilikum, hvidløg og salt godt sammen. Skær squash i skiver på langs, champignons i halve, peberfrugt i kvarte og rødløg i kvarte. Kom grøntsagerne i en frysepose sammen med balsamico-marinaden, og lad dem marinere ca. 30 minutter på køl.

Tag grøntsagerne op af marinaden og lad dem dryppe lidt af. Sæt evt. champignons og rødløg på grillspyd, så de er nemmere at grille. Pensl grøntsagerne med lidt olie og grill dem, til de har taget farve. De skal stadig have lidt bid.

Lad grøntsagerne afkøle lidt og skær dem i mindre stykker. Anret dem på babyspinat og pynt med frisk basilikum og balsamico glace.

**Brød med krydret tomatchutney**

Skær tomaterne i grove tern og hak løg og hvidløg. Opvarm olien i en gryde og steg tomater, løg, hvidløg, timian, citronskal og rosmarin. Lad det simre ca. 20 minutter og tilsæt så rørsukker, salt og hvidvinseddike. Kog det hele godt sammen ved svag varme, ca. 1 time. Lad chutneyen afkøle helt inden servering.

**Sennepsmayo**

Rør mayonnaise med grov Dijon sennep.

**Kylling**

## **Kylling**

Valgfrit stykke kylling evt. med BBQ-marinade

Tilbered kyllingen efter anvisning på emballagen.