



Grillade primörer i foliepaket

till 4 personer

4 rektangulära folieark

1 msk smör

I bitar

12 champinjoner

1 zucchini

1 aubergine

8 salladslökar

salt, timjan, bladpersilja

Örtsås

4 msk crème fraiche

1 tsk hackad timjan

1 msk hackad persilja

2 tsk färskpressad citron

peppar

Lägg grönsakerna i en skål och strö över salt, låt vätska i 10-15 minuter. Lägg grönsakerna på hushållspapper för att rinna av. Pensla foliearken med smör, den blanka ytan. Lägg grönsakerna i mitten av foliearken, salta och peppra. Gör små paket och placera på grillen i ca 15 min. Vid servering, öppna paketen och lägg över en matsked av örtsåsen i varje paket.

Snygglig måltid