



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet blomkål i kryddersmør og bulgur/linsesalat med tomater og peberrodsdressing

Grillet blomkål

1 stykke blomkål
1 stk porre
1 pose urte kryddermix
1 pose sojasauce
2 spsk smør ^b

Bulgur/linsesalat

125 g bulgur
250 g cherrytomater
1 pk bredbladet persille
½ dåse grønne linser
porre
salt ^b
peber ^b

Peberrodsdressing

½ stk peberrod frisk
1 dl creme fraiche 18%
salt ^b

^b basisvare

1. Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Grillet blomkål:** Fjern bladene fra blomkålen og del den i kvarte. Læg dem på hver sit stykke stanniolen. Skær porre i tynde skiver. Rør smør sammen med urtemix. Pensl blomkål med soja og smør kryddersmør på. Fordel halvdelen af porren på blomkålen og pak det ind i stanniolen. **På grill:** Grill blomkålpakkerne ved indirekte varme, gerne under låg, i 15-25 min. til blomkålen er mør. **Ovn:** Bag pakkerne ca. 20 min.
3. **Bulgur/linsesalat:** Tilbered bulguren som anvist på pakken. Halvér cherrytomaterne. Hak persille fint. Hæld væden fra linserne og skyl dem i kold vand.
4. **Peberrodsdressing:** Skræl og riv peberrod fint. Bland det med creme fraiche og smag til med lidt salt.
5. **Bulgur/linsesalat - fortsat:** Varm lidt olie op på en stegepande til middelhøj varme. Steg resten af porre i 2-3 min. til de er blanke. Tilsæt linserne og steg yderligere 1-2 min. Sluk for varmen og rør den kogte bulgur og persille i. Krydr med lidt salt og peber og top med cherrytomater.
6. **Servering:** Pak den grillede blomkål ud af stanniolen og anret på tallekner sammen med bulgur/linsesalat. Dryp det smeltede smør fra pakkerne over salaten og servér med peberrodsdressing til.

**TIPS!**

Tag smøret ud af køleskabet i god tid, så det bliver blødt nok til at blande krydderi i.