

Grillad blomkål med kryddsmör och örtslungade pommes

Visst är det svårt att få nog av grillat? Man vill ju inte annat än grilla när solen tittar fram och sommaren bankar på dörren. Gjorde något himla gott till middag ikväll. Grillade tjocka skivor av blomkål som vi bara penslade med olja. Till det hade vi örtslungade pommes och ett gott kryddsmör som fick smälta över blomkålen.



Grillad blomkål med kryddsmör och örtslungade pommes

4 portioner

- 1 blomkålshuvud (stort)
- 100 g smör, rumsvarmt
- 2 vitlöksklyftor, finrivna
 - 1 tsk sambal oelek
- 1 kruka färsk gräslök
- 1 kruka färsk timjan
- 1 kruka persilja

1 kg pommes frites (frysta)
Salt & peppar



GÖR SÅ HÄR:

Blanda smöret med finriven vitlök och sambal oelek. Hacka alla örterna och rör ned hälften i smöret, spara hälften till pommesen. Smaka av smöret med salt.

Tillaga pommes frites enligt anvisning på förpackningen, men vänd också runt dem i lite rapsolja innan de tillagas i ugnen. Blanda pommes med örterna och salt precis före servering.

Skär blomkålen i tjocka skivor. Pensla skivorna med olja. Salta och peppra. Stek eller grilla blomkålen på hög värme tills den får fin färg. Servera den nygrillade blomkålen med pommes, smör och sallad.

Receptet kommer från [Siri Barje](#).