



Grillede løg med za'atar

Garniture til 4 personer | Tilberedningstid: 30 min.

Det skal du bruge:

- 500 g løg eller rødløg
- 1 citron
- 1 dl tykmælk
- 1 pose za'atar

Det skal du selv have:

- Salt
- Olivenolie

Køkkentip:

Løgene skal tilberedes på indirekte varme, dvs. i en lukket grill, på en side af grillen, hvor der ikke ligger kul under risten, eller et sted hvor gasbluset er på lav varme, hvis du bruger en gasgrill.

- 1 Halvér løgene, og skær rodenderne af, men kassér så lidt som muligt.
- 2 Smør snitfladen på hvert løg med lidt olie.
- 3 Kom løgene på grillen med snitfladen mod risten. Tilbered løgene på indirekte varme med lukket låg.
- 4 Tilbered løgene, til de er møre, og spidsen af en kniv går nemt igennem dem, ca. 20 min.
- 5 Skyl imens citronen, og riv citronskallen på et fint rivejern.
- 6 Bland za'atar, citronskal, tykmælk og saften fra en halv citron.
- 7 Smag dressingen til med salt og evt. mere citronsaft. Dressingen må gerne smage kraftigt af salt og syre.
- 8 Tag løgene af grillen, når de er møre, og kassér skindet og evt. det yderste lag, hvis det er tørt og sejt.

Servering

Kom dressingen på en stor tallerken, og anret de halve løg oven på. Top løgene med salt, citronsaft og lidt olivenolie.