

GRØNT

BBQ Groenten met Grønt-dressing

Ingrediënten :

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 paprika's
- Neutrale olie
- 10 g Grønt
- Extra vierge olijfolie, wittewijnazijn en peterselie naar smaak

Bereiding :

Snijd de aubergine en courgette in mooie schuine plakken, de paprika in vier stukken en bestrooi beide kanten licht met zout.

Meng 5 g Grønt met olijfolie en een scheut wittewijnazijn tot een frisse dressing. Breng op smaak met zout en peper.

Bestrijk de groenten licht met een neutrale olie en grill ze op een heet rooster. Verplaats ze naar een koeler deel van de BBQ wanneer ze te snel kleuren.

Leg alles op een schaal, schep de dressing op basis van Grønt erover en strooi er verse peterselie overheen.

Een waanzinnig lekkere zomerse groenteschotel!