

Grillad blomkål och aubergine med tahinidressing

Låt grönsakerna ha huvudrollen på middagsbordet. Tillsammans med goda tillbehör som rostade nötter, örter och en smakrik dressing behövs inget mer. Men om du vill kan du servera en bit kött eller kyckling som tillbehör till denna härligt färgrika måltid.

Port: 4

Tid: ca 2 timmar

Ingredienser

1 stort blomkålshuvud eller två mindre

4 aubergine

2 citroner

8 purjolökar eller färsk gul lök

Olja

Salt

Svartpeppar

Tahinidressing

2 dl ljus tahini

1 dl vatten

1 msk citronsaft

1/2 tsk sesamolja

1 krm cayennepeppar

1 vitlöksklyfta

Salt

Tillbehör: Rostade valnötter, finhackad persilja.

Så här gör du:

1. Tänd grillen så den kommer upp i ca 125°C. Ta av blasten från blomkålen och snitta ett kryss i roten. Blanda skalet från en citron med dess citronsaft och 2 msk olja. Salta och peppra. Pensla blomkålshuvudet med citron- och oljeblandningen. Lägg i en ugnform. Ställ på grillgallret och stäng locket. Det tar mellan 1-1 1/2 timme för blomkålen att bli klar. Huvudet ska vara mjukt med ett litet motstånd när den är klar.
2. Dela auberginerna på hälften. Snitta ytan så det blir ett rutmönster. Strö över salt och låt halvorna dra ca 20-30 minuter. Torka sedan av med hushållspapper. Pensla med olja och peppra. Lägg halvorna på grillgallret med snittytan uppåt, ca 10 minuter. Vänd sedan snittytan nedåt ca 10 minuter innan du vänder tillbaka igen. Fortsätt så tills auberginen har fått fin färg och blivit mjuk. Avsluta med att pensla med olja.
3. Ansa purjolökarna genom att ta bort rötterna samt ev. skära bort en bit av det hårda gröna ytterst på purjolöken. Pensla med olja och lägg på grillen. Vänd då och då. Purjolöken är färdig när de yttersta bladen börjar bli svarta och innanmätet är helt vitt och mjukt. Dela en citron på hälften och lägg på grillen några minuter precis innan servering.
4. Mixa tahini med kallt vatten tills du får en jämn nästan vit konsistens. Tillsätt pressad vitlök, citronsaft, sesamolja och cayennepeppar och rör ihop ordentligt. Smaka av med salt.

Servera blomkål, aubergine och lök med grillad citron och tahinidressing. Toppa gärna med rostade valnötter och finhackad persilja. Några skivor bröd är gott till.