



Grillad lök med za'atar

Tillbehör till 4 personer | Tillagningstid: 30 min.

Detta behöver du:

- 500 g lök eller rödlök
- 1 citron
- 1 dl kulturmjölk
- 1 påse za'atar
- Salt
- Olivolja

Tips:

Löken ska tillagas med indirekt värme, det vill säga i en stängd grill på den sida där det inte finns kol under gallret, eller med gasbrännaren inställd på låg värme om du använder en gasolgrill.

- 1 Halvera lökarna och skär bort rotfästena, men ta bort så lite som möjligt.
- 2 Pensla snittytan på varje lök med lite olja.
- 3 Lägg löken på grillen med snittytan mot gallret. Tillaga på indirekt värme under stängt lock.
- 4 Grilla löken tills den är mjuk och en knivspets lätt går igenom, cirka 20 minuter.
- 5 Skölj under tiden citronen och riv skalet fint.
- 6 Blanda za'atar, citronskal, kulturmjölk och saften från en halv citron. Smaka av dressingen med salt och eventuellt mer citronsaft.
- 7 Dressingen får gärna ha en tydlig smak av syra och sälta.
- 8 Ta av löken från grillen när den är mjuk och ta bort skalet samt eventuellt det yttersta lagret om det är torrt och segt.

Servering

Fördela dressingen på ett stort fat och lägg den halverade löken ovanpå. Toppa löken med salt, citronsaft och lite olivolja..

