

Blandade snabba grillspett

Att dessa grillspett kallas "snabba grillspett" beror på att allting på dem egentligen kan ätas utan tillagning, det innebär alltså ingen risk om inte allting skulle bli helt "färdigt" vid grillningen.

Ingredienser (Detta är exempel, du behöver inte allt, och saker kan bytas ut efter smak)

- ◆ Lök, som delas i sina "lager" och sedan skärs i lagom stora bitar att trä på spett.
- ◆ Squash/Zucchini. ½ cm tjocka skivor. Ungefär som gurka men mycket bättre att grilla.
- ◆ Körsbärstomater, alternativt små vanliga tomater i halvor.
- ◆ Paprika i valfri färg, skuren i lagom stora bitar att trä på spett (ca 3x3 cm).
- ◆ Äpple, skuret i klyftor (gör det inte i förväg, det blir brunt då).
- ◆ Små, fina champinjoner, borstade. Svamp på burk funkar också men smakar mest plåt.
- ◆ Minimajs. Finns på burk, dela på mitten om de är långa.
- ◆ Bitar av grillkorv eller prinskorv (ca 5 cm långa bitar), alternativt skivad falukorv eller annan korv.
- ◆ Skivor av rökt skinka/lufttorkad skinka/prickig korv. Dela dem om de är stora.
- ◆ Färdiga köttbullar. Om de har varit frysta, se till att de är tinade. Dela dem om de är stora.
- ◆ Om man vill, grillolja som blandas hemma i förväg (drygt 1/2 dl matolja, 1 msk ketchup, 1 tsk senap, 1 msk soja, 1 msk grillkrydda, 1 msk blandade örtekryddor). Grillolja förhöjer smak och utseende, men ökar risken för att det börjar brinna när olja droppar i glöden, ta inte för mycket.
- ◆ Något tillbehör, till exempel pastasallad eller bröd.
- ◆ Något att dricka.

Materiel och redskap

- ◆ Grillspett av trä, som bör blötläggas minst ett par timmar innan användning. Använd t.ex. en vattenfylld 1.5-liters PET-flaska att ha dem i, så har du med lite extra släckvatten också.
- ◆ Pensel till grilloljan, om man vill ha sådan.
- ◆ Allt man behöver till en eld (Det funkar på en grill med galler också.)
- ◆ Gärna handskar som tål värme.
- ◆ Tallrik, bestick och mugg till alla.

Gör så här

1. Tänd elden, vedträna ska hinna brinna ner till glöd. Rensa och dela grönsakerna om du inte gjorde det hemma.
2. Låt alla trä på det de vill ha på sina grillspett efter tycke och smak.
3. Pensla med grillolja om man vill, och låt rinna av väl.
4. Forma till glöden till en bädd och lägg två raka träbitar, som du gärna ska ha tagit på marken så att de är fuktiga, på eldens sidor så att du kan lägga grillspettens ändar på dem. Se till att de hamnar lagom högt.
5. Lägg på grillspetten. Vänd dem ofta (annars brukar trälspetten vilja böja ner sig så att det inte går att vända dem) och byt plats på dem om elden är ojämn. Grilla tills de ser färdiga ut.
6. Ät tillsammans med till exempel pastasallad eller bröd.
7. Släck elden, återställ eldplatsen och ta hand om skräpet.

