



Tálalás: **6 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **10 perc**



Havas Dóra

## GRILLEZETT BROKKOLI SALÁTA

Húsok mellett a grillezés a zöldségnek is igen jól áll. Tippjeim: a fokhagymát és só finomra töréséhez érdemes kőmozsarat használni. A brokkolit a grillrács méretétől függően akár szeletekre is vághatjuk.

### HOZZÁVALÓK

6 evőkanál Vaj  
1 db lime leve, reszelt

héja  
1 evőkanál chili  
1 evőkanál méz

1 gerezd fokhagyma  
1 teáskanál finom só  
1 fej brokkoli  
4 evőkanál olívaolaj

30 dkg feta sajt  
**ALLERGÉNEK**  
laktóz

1

A puha vajot összekeverjük a lime levével és reszelt héjával. A fokhagymát a ½ tk sóval finomra törjük, majd a csiliszósszal és a mézzel együtt a vajhoz keverjük.



2

A brokkolit rózsáira szedjük, megmossuk és szárazra töröljük. Bedörzsöljük olíva olajjal és sóval, borssal ízesítjük. Közepesen erős láng felett a grillen ropogósra sütjük – hagyjuk egy kicsit megbarnulni, de ne égjen meg!



3

Egy nagy keverőtálba szedjük a sült brokkolit, összeforgatjuk az ízesített vajjal és feta sajtot morzsolunk a tetejére



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!



**Auchan**