



Grillet forårsløg

Grillede forårsløg med bacon, agurk og persilleolie er en dejlig nyskabelse blandt grill-retter. Brug en bred kartoffelskræller til at skrælle agurkerne med. Resultatet er mere elegant.



[Bedøm opskrift](#)



30 min

Jun – Nov

Lav på gluten

Lav på laktose

Ingredienser

8 personer

8 rensede forårsløg

Olivenolie til grilning

8 skiver sprødstegt bacon

16 lange tynde agurke-strimler

8 små træspyd

Persilleolie (giver ½ dl)

10 g plukket bredbladet persille (renset vægt)

Havsalt til blanchering

½ dl olivenolie

Havsalt

Peber

Opskrifter styling: Kille Enna

Foto: Kille Enna

Tilberedning

- 1 Vend forårsløg med lidt olie og grill ved høj varme, i et par minutter på hver side.
- 2 Du kan evt. bruge en grillpande i stedet.
- 3 Tag dem af grillen eller panden.
- 4 Stik forårsløgene på træspyd sammen med de rå agurkestrimler og de lune baconskiver.
- 5 Blancher persillen i letsaltet vand i 10 sekunder.
- 6 Kom straks bladene i en skål med isvand (vand + isterninger).
- 7 Vrid persillebladene fri fra vandet.
- 8 Kom dem op i en blender sammen med olivenolie. Krydr generøst med havsalt og friskkværnet sort peber.
- 9 Blend indtil der opstår en lind fin puré, der har en irgrøn farve. Dette kan nemt tage 5 minutter.
- 10 Kom lidt persilleolie henover forårsløgene og nyd.



Tip

Opbevar persilleolien i køleskabet. Olien er bedst efter et par dage og kan holde sig ca en uge. Ved servering tages olien ud i stuetemperatur.

