

Ingredienser:

20 små / mellemstore nye kartofler
4 små gulerødder
4 hele pillede skalotteløg, delt i halve
8 stilke frisk timian
4 spsk. olivenolie
Salt

Tilberedning:

1. Kartoflerne skylles, rengøres og skæres kvart igennem på kryds (kartoflerne kan naturligvis også skrælles)
Guleroden skrælles og skæres i mindre stykker
2. Pak alt ind i et passende stykke kraftig alufolie, foret med bagepapir. 5 kartofler, 1 gulerod og 1 løg i hver pakke.
Inden pakkerne lukkes, fordeles 1 spiseskefuld olivenolie over indholdet af pakkerne, krydr med salt og vedlæg 2 stilke frisk timian

Pakkerne grilles over indirekte varme

1. Efter ca. 35-40 min. åbnes pakkerne for at se, hvor langt de er, lad dem grille færdig i åbne pakker den sidste tid for at give sprød skræl, kartoflerne er færdige, når de er møre og har åbnet sig lidt
2. Grilltiden afhængig af, hvor store kartofler, du har lagt i pakkerne.

Serveres direkte i pakkerne på en stor tallerken - så kan hver gæst tage sin egen pakke.

Pynt evt. med overskydende frisk timian

Tips

Pakkerne kan sagtens forberedes et par timer før der skal grilles
Passer fint sammen med bagte hvidløg (se opskrift)

Kartoffelpakker til grill

(4 personer)



Ingredienser:

4 hele, mellemstore hvidløg
1 spsk. olivenolie til pensling
Lidt tør hvidvin til pensling
Lidt smør til pensling
Salt
Citronpeber

Tilberedning:

Tilberedningstid: ialt ca. 45 min.

1. Toppen skæres af hvidløgene, som pensles med olivenolie og drysses med salt og citronpeber, pak hvidløgene ind i et passende stykke kraftig alufolie, foret med bage papir.
2. Pakkerne med hvidløgene grilles over den indirekte varme i 20 min. Herefter åbnes pakkerne, og hvidløgene pensles med en blanding af hvidvin og smeltet smør. Pakkerne skal forblive åbne, og hvidløgene grilles videre i yderligere ca. 25 minutter.
3. Når hvidløgene er møre er de klar til servering
Hver person får sit eget hele hvidløg

Tips:

Velegnet som ekstra tilbehør til div. hovedretter

Hele bagte hvidløg, på grill

(4 personer)

