



**Grillet fennikel med syltede tomater**

Den krydrede smag fra fenniklen sammen med de søde tomater er bare lækkerier.



Bedøm opskrift



60+ min



Jun – Sep



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

## Ingredienser

8 personer

3 **fennikler**

3 spsk solsikkeolie

havsalt og friskkværnet peber

3 kviste **frisk rosmarin**

### Syltede tomater

8 kardemommefrø

1 spsk hel spidskommen

1 citron

1 **rød chili**

6 fed hvidløg

500 g **daddeltomater**

1 kanelstang

2 tsk sukker

havsalt og friskkværnet peber

1 dl sherryeddike

2.5 dl olivenolie

*Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Mad til mange" af Camilla Zarah Lawes*

# Tilberedning

- 1 Knus krydderierne let.
- 2 Skær citronen i 8 både og del dem midt over, så du har 16 små både. Skær chilien i grove skiver og hvidløgsfeddene i halve.
- 3 Kom krydderier, citronbåde, chili og hvidløg i en lille gryde sammen med de øvrige ingredienser til de syltede tomater og lad det koge i 1 minut. Sluk for varmen og lad tomaterne trække i lagen i 2 timer.
- 4 Skær den øverste top af fenniklerne og skær dem i ½ cm tykke skiver. Vend stykkerne i olie og grill dem i 1 minut på hver side. Skub dem til side på grillen, så de ikke får så meget varme, og grill dem, til de er møre, men stadig har bid.
- 5 Krydr med salt og peber og vend dem i lagen med de syltede tomater.
- 6 Anret dem på et stort fad og drys med lidt friske rosmarinskud.

## Arbejdsplan

### To timer før

- 1 Tilbered de syltede tomater
- 2 Skær fenniklerne

### Lige før middagen

- 1 Grill fenniklerne
- 2 Anret og server

