



Grillede champignon

De grillede champignon er det perfekte tilbehør til dine grillaftener. De grillede champignon med hvidløg og balsamico smager fantastisk! Server de grillede champignon til kød eller det vegetariske indslag.



[Bedøm opskrift](#)



45 min

Jan – Dec

Dagligt grønt

Vegetar

Lav på laktose

Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

500 g **champignon**

1 dl balsamico

1 dl olivenolie

2 fed finthakket hvidløg

½ tsk salt

friskkværnet peber

grillspyd

Opskrift og foto: Maria Engbjerg

Tilberedning

- 1 Rens champignonerne og kom dem i en skål.
- 2 Tilsæt balsamico, olivenolie, hvidløg, salt, peber og vend det godt sammen.
- 3 Lad det trække i min. 30 minutter.
- 4 Sæt de marinerede champignoner på spyd.
- 5 Grill spydene i 1-2 min på begge sider.
- 6 Server dem som et lækkert grønt tilbehør til dine grillaftener.



Tip

Forbered denne ret i god tid, jo længere tid svampene trækker desto bedre.

