

Saganaki

Detta behövs

2 ½ citron
2 ½ vitlöksklyfta
2 ½ msk flytande honung
2 ½ msk pressad citronsaft
5 förp saganaki (å 150 g)
2 ½ grön zucchini
5 msk olivolja
salt och svartpeppar
5 grillade paprikor
5 dl matyoghurt
bröd till servering

Gör så här.

Riv det yttersta skalet av citronen. Skala och riv vitlöken fint. Blanda citronskal och vitlök med honung och citronsaft.

Dela paprikorna och ta bort fröhuset. Lägg paprikorna med skinnsidan Uppåt och pensla med olja. Grilla i ugn i 225 grader tills de nästan är svarta. Dra av skalet

Hacka paprikorna. Blanda dem yoghurt, smaksätt med salt, peppar och några droppar citronsaft. Servera saganaki och zucchini med paprikayoghurt och bröd.

Dela osten i halvor. Skiva zucchini i ca 1 cm tjocka skivor. Pensla ost och zucchini med olivolja och stek dem ca 2 minuter på varje sida. Krydda med salt och peppar. Pensla med citron- och vitlöksblandningen mot slutet av stekningen.

Servera saganaki och zucchini och grillat lantbröd.