

## Grillspyd med grønnsaker og kyllingkjøttboller



Oppskrift på hvordan du kan lage grillspyd med ferdige kjøttboller. En rask og god grillmiddag. Prøv dette deilige grillspydet på grillen med saftige kjøttboller og friske grønnsaker.

1

## **Slik gjør du**

Del opp grønnsakene i grove biter. Det er lurt å velge grønnsaker som tar like lang tid å steke som kjøttet. Tre grønnsaker og kjøttboller på spydene. Grill spydene på høy varme i ca. 2-3 min på hver side.

2

## **Server**

Legg deretter spydene på indirekte varme på siden. Grill brødet gyllent og sprøtt. Server med pesto, aioli, frisk sitron og persille.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Ingredienser

### Du trenger

|                   |          |
|-------------------|----------|
| PRIOR kjøttboller | 1 pk     |
| Brød              | 8 skiver |
| Squash            | 0,5 stka |
| Aubergine         | 0,5 stk  |
| Vårløk            | 4 stk    |
| Cherrytomat       | 100 g    |
| Pesto             | 1 dl     |
| Aioli             | 1 dl     |
| Persille          |          |
| Sitron            |          |

### Allergener

- Gluten