

Grillad lök med za'atar

Garnering till 4 personer | Tillagningstid: ca 30 minuter

Ingredienser

500 g lök eller rödlök

1 citron

1 dl kulturmjök

1 påse za'atar

Dessutom: Salt, olivolja

Köktips

Löken ska tillagas på indirekt värme, dvs. I en stängd grill, på ena sidan av grillen där det inte finns kol under gallret, eller på en plats där gasolbrännaren står på låg värme om du använder gasolgrill.

1. Halvera löken och skär bort ändarna, men kassera så lite som möjligt.
2. Pensla på olja på lökens snittyta.
3. Lägg löken på grillen med snittytan mot gallret. Tillaga löken på indirekt värme med locket stängt.
4. Tillaga löken tills den är mjuk och spetsen på en kniv går lätt igenom den, ca 20 min.
5. Skölj under tiden citronen och riv citronskalet på ett fint rivjärn.
6. Blanda za'atar, citronskal, kulturmjök och saften från en halv citron.
7. Smaka av dressingen med salt och eventuellt mer citronsaft. Dressingen får gärna smaka starkt av salt och syra.
8. Ta bort löken från grillen när den är mjuk. Släng skalet och eventuellt det yttre lagret om det är torrt och segt.

Servering

Lägg dressingen på ett stort fat och servera lökhalvorna ovanpå. Toppa löken med salt, citronsaft och lite olivolja.