## Grillad vitkål och vintips

Idag tipsar oss Bibbi Kringlund på Kulinarika (kulinarika.se) om något så trendigt som vitkål!

Kål är bland det trendigaste man kan lägga på grillen i år. Gott är det också, och enkelt. Efter avslutad grillning är grönsaken fortfarande spänstig med mild, lite nötig smak. Sedan är det tillbehören som gör det. Med sommarens såser, gräslöksemulsion och bbq-sås (se inlägget 11 juni) är det **Clotilde Davenne Nr 5562** som gäller. Smakerna balanserar och tar hand om varan på ett sådär lagom sätt. Semestermat. Kålen kan varieras. Servera som tillbehör till kött, istället för potatis, eller med en smula grönmögelost över. Till exempel gorgonzola som får smälta ner efter grillning. Servera med bladgrönt, rumstempererade tomater och en lagrad balsamvinäger. Till det sista alternativet blir sommarkänslan total med **Les Lauzeraies Tavel, nr. 2724.**

Går också bra att rosta i ugn på 200 grader lika lång tid som i receptet.

**4-6 portioner**

½ vitkålshuvud

3msk olivolja

Salt

Putsa kålen från de yttersta bladen, skär i 4 klyftor. Skär i klyftor med stocken kvar, salta och ringla olivolja över den snittade ytan, ca 2 tsk på varje klyfta. Grilla på indirekt värme (glödande kolen placerad på sidorna, inget rakt under vitkålen) 20-30 minuter. Börja med att lägga utsidan mot gallret, vänd då och då. När bladen börjar skikta sig och bladen släpper lätt från stocken är kålen genomlagad.

21 juni 2016