

# FOLIEINBAKAD SPETSKÅL

## med äpple

Detta är ett gott och enkelt tillbehör som passar till det mesta. På grillen blir den bäst. Men det går även bra i ugn.



### Inköpslista

4 portioner

2 små spetskålshuvuden  
2 röda äpplen  
1 vitlök, gärna färsk  
1 kruka färsk timjan  
1 ekologisk citron  
50 g smör

Salt efter smak  
Vitpeppar från kvarn, efter smak  
Aluminiumfolie

### Tillagning

1. Skölj och dela varje spetskål i fyra delar (skär eventuellt bort lite av roten)
2. Kärna ur och klyfta äpplena.
3. Skala vitlöken.
4. Klyfta citronen.
5. Lägg ut varsitt ark aluminiumfolie och fördela alla råvaror, salta och peppra.
6. Vik ihop aluminiumfolien till varsitt knyte, placera på den varma grillen och låt ligga i 15-20 minuter.

### Upplägning

10. Serveras med fördel direkt i aluminiumfolien.