



VEGETARISK RULLE



INGREDIENSER

- 1 ark smördeg
- 1 st fänkål
- 3-5 st morötter
- 600g Gudruns ärtfärs
- AllTimeBBQ citrus dreamdust (krydda)
- Zigges beef deluxe (krydda)
- 2 st ägg
- Olivolja

GÖR SÅ HÄR

Grilla/sota skivad fänkål och morötter, lägg sedan i en skål täckt med plast för att ångas mjuka.

Lägg ärtprotein i en form, lägg i en 120 grader varm rök, och rök/värm tills dess att den är nästan helt torr.

Häll på 0,5dl olja och låt krispa till sig(tänk granola).

Hacka upp grönsakerna grovt och smaksatt med Citrusdust.

Pickles

2 dl strösocker

2 dl vitvinsvinäger

2 tsk Fredchill Chili/rostad vitlök

1 st morot

1 st fänkål

2 st paprikor

6 st rädisor

2 st blekselleristjälkar

Creme

3 dl gräddfil

1 pkt morsjö kryddmix

1 dl hellmans

Jalapeños picklad



Tahini(efter smak)

Fredchill lime/chili

Det är grillteamet @AlltimeBBQ som är skapare till receptet och som användes under Grill SM 2023.