

## TIL 8 PERSONER TRENGER DU:

- 6 FISKEKAKER
- 1 APPELSIN
- 2 PAPRIKA (GJERNE ULIKE FARGER)
- 1 SQUASH
- 2 POTETER
- 8 GRILLSPYD
- RAPSOLJE
- KRYDDER, FOR EKSEMPEL PAPRIKAPULVER, TIMIAN ELLER OREGANO.
- GRILL OG KULL/VED TIL BÅL (KAN OGSÅ STEKES I STEKEPANNE)

## SLIK GJØR DU DET

1. Legg grillspydene i bløt i litt vann i ca 15 minutter før bruk, så de ikke tar fyr.
2. Kutt opp ingrediensene i passe store biter og fordel i hver sin skål.
3. Tre bitene på grillspydene.
4. Pensle spydene med litt olje, og krydre medvalgfritt krydder.
5. Stek på grill eller i en stekepanne til alt er gjennomstekt.
6. Server varmt, gjerne sammen med grovt brød og en rømmedipp.