

Grillade Leverspett

GRILLADE LEVERSPETT

För 4 personer (ger 4 spett)

700 g lever

12 st skivor bacon

2 st rödlök

8 st champinjoner

Efter tycke & smak ekologisk grillkrydda

****OBS!** Det går även utmärkt att steka ihop de olika ingredienserna i en stekpanna om man inte har tillgång till en grill.

HUSGERÅD

Bunke

Kniv

Grillspett

Grill

Grillkol

ev. Stekpanna

Grillade Leverspett

Grillade Leverspett

Så här gör du

- Lägg levern i kallt vatten ca 10 minuter innan du ska börja
- Lyft upp levern ur vattnet och torka av den lätt
- Skär bort sega hinnor på levern och dela till grillbitar
- Rulla baconet till rulla
- Skala och dela rödlöken i klyftor
- Dela champinjoner på mitten
- Blanda önskad mängd av ingredienserna på spetten
- Krydda med ekologisk grillkrydda (och även [himalayasalt/havssalt \[shoppingcarticon\]](#) om grillkryddan inte innehåller salt*)
- Lägg på grillen** och grilla några minuter tills de fått fin färg
- Rulla på spetten litet då och då under grilltiden för jämn grilllyta

Servera dina leverspett med [ugnsrostade rotfrukter](#), en härlig grön sallad och varför inte lite [Rökig BBQ-sås med rabarber och rosmarin!](#)

Älskar du [lever](#) eller bara vill testa något nytt och spännande. Då måste du göra dessa underbara leverspett, så enkelt och gott!

Paleo så gott och så enkelt!
Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken \[shoppingcarticon\]](#)

Tips på en Ekologisk engångsgrill, [Eco Grill – klicka här \[shoppingcarticon\]!](#)