

Agurkesalat med mynteolie

Kort beskrivelse af retten:	Lækkert, friskt tilbehør til f.eks. lammekølle		
Antal personer:	8-10		
Ingredienser <i>Mynteolie</i> 1 bdt. frisk mynte 1 tsk. honning 1 citron 2-3 dl neutral olie Salt og peber 1-2 agurker	Grillmetode:	Direkte	
	Grilltemperatur:	150-180° C	
	Kernetemperatur:		
	Udstyr:	Blender Sigte	
	Forberedelsestid:	10-15 min.	
	Tilberedningstid:	3 min.	
	Sværhedsgrad (nem/middel/svær):	Middel	
I køkkenet	<p>Bring en gryde med vand i kog. Skyl mynte under vandhanen, og blancher den i 10 sek. i spilkogende vand. Hæld derefter koldt vand over, så kogningen stoppes.</p> <p>Halver citronen. Efter grillning: Pres saften af den grillede citron.</p> <p>Blend mynte, olie, citronsaft fra grillet citron og honning til mynteolie. Smag til med salt og peber. Hæld mynteolien gennem en sigte.</p> <p>Del agurken på langs, og fjern kernerne med en ske. Skær agurken i små tern. Vend ternene i mynteolien.</p>		
Ved grillen	Klargør grillen til direkte, middelhøj varme, og grill citronen på skærefladen i ca. 2-3 min., så den får en let gylden overflade.		
Tips	Jo længere pestoen blendes, jo mere smag afgiver mynten.		