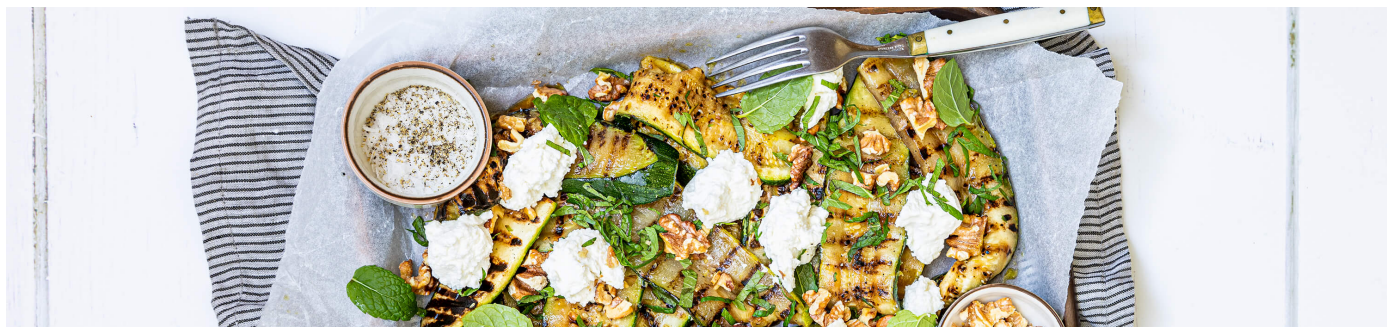


Grillet zucchini med citron, mynte og ricotta uden sukker



15 min. 153 kcal SteviaSweet Crystal

Fremgangsmåde uden sukker

1. Vask zucchinien og fjern stilkenden.
2. Skær frugten på langs i tynde skiver. Smør skiverne med et tyndt lag olie og steg dem på grillen eller på en grillpande, indtil de har en pæn farve.
3. Læg de grillede zucchiniskiver i en flad skål.
4. Bland citronskal, saft, [SteviaSweet Crystal](#), salt og olivenolie.
5. Smør marinaden på zucchinien og lad den trække ved stuetemperatur i ca. 15-30 minutter.
6. Tilføj ricottastykkerne, frisk mynte og hakkede valnødder direkte før servering.

Ingredienser til 4 portioner

3-4 (1 kg)	zucchini
1/2 spsk	olivenolie

Marinade

1	citron, heraf den fint revne skal
2 spsk	citronsaft
1 tsk	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk	salt
2 spsk	olivenolie

Til servering

100 g	blød ricottaost
2 spsk	frisk mynte
1/2 dl	ristede valnødder

Næringsværdi per portion

153	kcal
642	kJ
4	Protein i g
1	Kulhydrater i g
15	Fedt i g