

# Grillspett med livari

## Ingredienser

400 g Snellman  
livari  
3 st Paprika  
10 kvist(ar) Färsk rosmarin

## Kryddolja

1 dl Olja  
1 msk Honung  
1 msk Senap  
1 st Färsk röd chili  
1 msk Färsk rosmarin

I detta recept används rosmarinkvistar istället för vanliga träpinnar som variation till den traditionella grillmaten!

I samarbete med Snellman:

**Förberedelsetid:** 00:10

**Tillagningstid:** 00:45

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 4

## Tillagning

1.  
Börja med kryddoljan: Vispa ihop ingredienserna i en stor skål.
2.  
Skiva korven och skär paprikorna i fyrkantiga bitar som du blandar med kryddoljan. Låt stå i rumstemperatur i 30 minuter.
3.  
Riv bladen från rosmarinkvistarna, och lämna ett par centimeter av blad på toppen. Trä ingredienserna på rosmarinkvistarna och smaksätt med kryddolja. Grilla spetten.
4.  
Avnjut tillsammans med en fräsch sallad.