**Gegrilde raapjes**

raapjes

**olijfoliespray**  
**zout**

Schil de raapjes en snijd ze in schijven van ongeveer 1 cm dikte. Halveer ze overlangs. Besproei de schijfjes met olijfoliespray. Verhit een droge grillpan.

Schik de schijfjes mooi naar mekaar in de pan, zodat elk ervan contact maakt met de bodem. Laat een minuutje of drie grillen. Als er een mooi grillpatroon te zien is, draai ze dan om en grill ook de andere kant.

Prik erin om te controleren of ze voldoende gaar zijn. Doe er wat zout overheen en dien op als aardappelvervanger met vlees en groenten.