



Μανιτάρια στο γκριλ

Υλικά 4-6 μερίδες

- **ένα πακέτο** μανιτάρια (Ένα πακέτο μανιτάρια πλευρώτους μπορεί να συνοδέψει το γεύμα τουλάχιστον δύο έως τεσσάρων ατόμων.)
- ξύδι μπαλσάμικο
- μουστάρδα
- ελαιόλαδο

Τρόπος παρασκευής:

Χωρίζουμε τα μανιτάρια. Τα τοποθετούμε όπως είναι σε ένα ταψί ή σε ένα πυρέξ χωρίς να καλύπτονται μεταξύ τους και τα ψήνουμε για πέντε λεπτά στο μεσαίο ράφι του φούρνου. Μόλις ροδίσουν τα αναποδογυρίζουμε για να ψηθούν και από την άλλη πλευρά για δύο - τρία λεπτά ακόμα. Στη συνέχεια τα απλώνουμε σε μεγάλη πιατέλα και προσθέτουμε από πάνω λίγη ρίγανη, ψιλοκομμένο μαϊντανό και μία βινεγκρέτ που έχουμε ετοιμάσει με ελαιόλαδο, αρωματικό ξύδι μπαλσαμικό και μουστάρδα με αναλογία 3 κουταλιές ελαιόλαδο προς μία κουταλιά ξύδι μπαλσαμικό και ένα κουταλάκι μουστάρδα.

