



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Souvlaki med pommes frites, blandet salat med tomat, og tzatziki

Pommes frites

350 g poteter

Souvlaki

½ stk hvitløksfedd
300 g mager svinekam i skiver
½ stk sitron
1 pakke oregano
4 stk grillspyd
1 ss olivenolje ^B

Tzatziki

½ stk agurk
½ stk hvitløksfedd
150 g yoghurt

Tilbehør

1 stk tomat
75 g Mamma Mia salatblanding
½ pose hvitvinseddik 15ml
½ stk sitron
1 ss olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp ovnen til 220 grader varmluft. Legg grillspydene i varmt vann.
2. **Pommes frites:** Kutt potetene i strimler. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek pommes fritesen i ovnen i omtrent 20 minutter. Vend pommes fritesen en gang under steketiden.
3. **Souvlaki:** Skrell og finhakk hvitløken. Kutt kjøttet i terninger på omtrent 2 cm. Del sitronen i to, og press saften fra halve sitronen i en bolle. Ha i halvparten av hvitløken, oreganokrydderet, 1 ss olivenolje, litt salt og pepper. Vend inn kjøttet, og la det hele marinere i minst 10 minutter.
4. **Tzatziki:** Skyll og grovriv agurken på et rivjern. Ha agurken i et dørslag, og krydre med litt salt. Press ut så mye væske du klarer fra agurken, og ha agurken, resten av hvitløken og yoghurten i en serveringsskål. Smak til med pepper.
5. **Souvlaki, fortsettelse:** Tre kjøttet på grillspydene. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek spydene i omtrent 5 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
6. **Tilbehør:** Skyll og kutt tomaten i store terninger. Ha tomaten og salaten i en serveringsbolle, og bland inn 1 ss olivenolje og eddiken. Krydre med litt salt og pepper. Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.



TIPS!

Hvis været tillater, kan du gjerne grille souvlaki-spydene og tomatene ute på grillen over direkte varme.