



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet souvlaki med græsk salat, tzatziki og rosmarinkartofler

Det skal du bruge

4 stk træspyd
 1 fed hvidløg
 1/2 stk citron
 3/4+3/4 tsk oregano
 1/4+1/4 pose timian/rosmarin
 blanding
 275 g skinketern
 1 stk skoleagurk
 400 g kartofler, medium
 1 dl græsk yoghurt
 1 stk tomat
 1/2 stk rødløg
 1/2 pose oliven
 50 g salatmix napolitana
 1 spsk hvidvinseddike
 1 pakke feta

Det skal du have

olivenolie ^b
 salt ^b
 peber ^b
 olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 225°C. (Varmluft). Kom træspyddende i varmt vand.
2. **Marinade til souvlaki:** Pil og pres hvidløg. Skyl citron og riv skallen fint. Pres saft af halvdelen og bland med skallen i en skål. Tilsæt 1/2 spsk olivenolie, halvdelen af hvidløget, første del af oregano og timian/rosmarin blandingen og lidt peber.
3. **Souvlaki:** Læg kødet i marinaden og lad det marinere i 15 min. Sæt kødet på træspyddende.
4. **Rosmarinkartofler:** Skær kartoflerne i mundrette stykker og bland med lidt olie, timian/rosmarin blandingen, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i 2 pakker med dobbelt stanniol og grill på direkte varme under låg ca. 20 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 15-20 min.
5. **Tzatziki:** Riv begge slags agurk groft, kom det i en sigte, bland med lidt salt og lad det stå et par min. Vrid væden fra agurken og bland det med yoghurt og resten af hvidløget. Smag til med salt og peber.
6. **Græsk salat:** Skær tomat i tern. Pil og skær rødløg i skiver. Hak oliven groft. Kom det i en salatskål og bland det med salat, hvidvinseddike, salt og peber. Kom smuldret feta hen over og drys med oregano.
7. **Grill/steg:** Varm en stegepande op med lidt olie, hvis du ikke griller. Steg souvlaki i ca. 3 min. på hver side, hele vejen rundt. Krydr med salt.
8. **Anret:** Skær resten af citronen i både. Servér souvlaki-spyd med kartofler, græsk salat, tzatziki og citronbåde.