



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Grillet svinekotelet med citron/ruccola-kartofler, tzatziki og grillet citron

## Citron/ruccola-kartofler

400 g kartofler, medium  
2 stk gulerødder  
30 g rucola  
½ stk citron

## Tzatziki

1 stk skoleagurk  
½ fed hvidløg  
1 dl græsk yoghurt  
½ tsk hvidvinseddike

## Grillet svinekotelet

2 stk koteletter

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Citron/ruccola-kartofler:** Skær kartoflerne i halve eller kvarte afhængig af størrelse. Skær gulerødder i grove stykker. Vend med lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Kom det i en aluform og bag ved indirekte varme under låg ca. 25 min. til de er møre. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag 20-25 min.
3. **Ruccola og citron:** Skyl og hak ruccola groft. Riv citronskal fint. Bland det sammen i en skål. Halvér citronen.
4. **Tzatziki:** Skyl og riv agurk fint. Pres så meget væde ud som muligt og læg agurken i en skål. Pil og pres hvidløg. Bland begge med græsk yoghurt, hvidvinseddike, lidt salt og friskkværnet sort peber.
5. **Grillet svinekotelet:** Krydr koteletterne med salt og friskkværnet sort peber og pensl med lidt olivenolie. **Grill:** Steg kødet på direkte varme 3-4 min. på hver side til de er gennemstegte. **Pande:** Varm en (grill)pande op til høj varme og stegkoteletterne 3-4 min. på hver side. Grill citronen på skærefladen til den får en grillet overflade.
6. **Anretning:** Pres saften af den grillede citron over koteletterne. Bland de ristede kartofler og gulerødder med citron/ruccola. Servér med tzatziki til.