



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet souvlaki med potetbåter, blandet salat, tomat og tzatziki

Potetbåter

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 stk sitron

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme. Legg grillspydene i varmt vann.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Potetbåter:** Del potetene i båter, og vend dem i litt olje, salt og pepper. Grill dem på direkte varme i ca. 5 minutter. Etterstek potetene over indirekte varme i ca. 20 minutter, til de er møre. Vend på dem underveis.
4. **Souvlaki:** Skrell og finhakk hvitløken. Kutt kjøttet i terninger på ca. 2 cm. Del sitronen i to, og press saften fra halve sitronen i en bolle. Ha i hvitløken, oreganokrydderet, olivenoljen, litt salt og pepper. Vend inn kjøttet, og la det hele marinere i minst 10 minutter.
5. **Tzatziki:** Grov riv 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 serveringskål. Smak til med pepper.
6. **Souvlaki, fortsettelse:** Tre kjøttet på grillspydene. Grill spydene på direkte varme i ca. 1 minutt på hver side, til de har fått en stekeskorpe. Etterstek kjøttet på indirekte varme i ca. 4 minutter, til det er gjennomstekt.
7. **Tilbehør:** Kutt tomaten i store terninger. Ha tomaten og salaten i en serveringsbolle, og bland inn litt saft fra sitronen og litt olivenolje. Krydre med litt salt og pepper.

TIPS!

Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Ha potetene på et stekebrett med bakepapir, og bak dem i ovnen i ca. 25 minutter. Legg grillspydene på brettet med potetene når det gjenstår ca. 12 minutter av steketiden.