



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Lechon asado - Citrusmarineret kotelet med caribisk coleslaw

## Det skal du bruge

½ stk løg  
 ½+½ fed hvidløg  
 1 tsk oregano  
 ½ tsk spidskommen  
 ½ stk appelsin  
 1 stk lime  
 2 stk koteletter  
 2 stk søde kartofler  
 2 spsk mayonnaise  
 ½ stk mango  
 ½ pk koriander, frisk  
 125 g snittet spidskål  
 ½ stk jalapeño, frisk  
 ½ spsk hvidvinseddike

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

- Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
- Marinade:** Pil og hak løg groft og kom det i en skål. Pres hvidløg og tilsæt halvdelen, ½ tsk salt, oregano, spidskommen og saft af lime og appelsin. Rør det sammen og hæld det i en plasticpose. Kom koteletterne i, vend rundt og lad det trække i ca. 20 min (gerne længere).
- Bagte søde kartofler:** Skræl de søde kartofler, skær i både og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke 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.
- Hvidløgsmayonnaise:** Rør mayonnaise og resten af hvidløget sammen. Smag til med salt og peber.
- Caribisk coleslaw:** Skræl mango og skær den i tynde skiver. Hak koriander groft. Skær chilien i tynde ringe (undlad eller reducér mængden, hvis du ønsker det mindre stærkt). Kom det hele i en skål sammen med spidskål og hæld hvidvinseddike over. Smag til med salt og peber.
- Lechon asado koteletter:** Tag koteletterne op af marianden (gem den) og **grill** ca. 2 min på hver side på direkte varme. Flyt til indirekte varme og steg videre til de er gennemstegte. **Pande:** Brun 2 min. på hver side i lidt olie på en (grill)pande ved høj varme. Læg koteletterne i et ovnfast fad, hæld marinaden over og steg færdig i ovnen.
- Servér koteletterne med coleslaw, bagte søde kartofler og hvidløgsmayonnaise.