RETNEMT

Bedøm retten og læs mere:

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillede svinekødsspyd med tzatziki og citron

Det skal du have
1+½ fed hvidløg
¼+¼ pk bredbladet persille
½ pose timian
½+½ stk citron
2 stk koteletter
400 g kartofler, medium
1 stk skoleagurk
1 dl græsk yoghurt
½ stk rødløg
1 stk hjertesalat
4 stk træspyd

Det skal du selv have
salt [b]
peber [b]
olivenolie [b]

[b] basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Marinade:** Pil den første mængde hvidløg og del i halve. Skyl persille og kom halvdelen i en skål med hvidløg, 1 spsk olivenolie, timian, salt og lidt friskkværnet peber. Pres saft fra ½ citron over. Blend det sammen med en stavblender **TIP:** Du kan også bruge en minihakker. Skær kødet i tern på ca. 3x3 cm og kom det i skålen (hvis du har brugt minihakker kan du komme det hele i en frysepose). Bland godt rundt i marinaden og lad det marinere i mindst 15 min. men gerne mere.
3. **Kartofler:** Skær kartofler i skiver på ca. 1 cm. Læg dem på en bageplade med bagepapir og krydr med salt og friskkværnet peber. Dryp lidt olivenolie over. Steg midt i ovnen ca 20 min. Du kan også grille på indirekte varme ca. 30 min.
4. **Tzatziki:** Pil og pres hvidløg. Skyl agurk og riv halvdelen på den grove side af rivejernet. Pres så meget væde ud som muligt og kom agurken i en skål. Bland med hvidløg, yoghurt, salt og friskkværnet sort peber.
5. **Salat:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Skyl salat (brug gerne en salatslynge) og snit i fine strimler. Pluk bladene af resten af persillen. Kom det hele i en salatskål. Riv citronskal fint og pres ca. ½ spsk citronsaft. Bland med olivenolie, salt og lidt friskkværnet sort peber og hæld over salaten.
6. **Souvlaki:** Sæt det marinerede kød på spyd. Grill souvlaki eller steg på en (grill)pande i lidt olie ca. 4 min. på hver side til de er gennemstegte. Kom lidt af marinaden over undervejs.
7. Skær resten af citronen i både. Servér grillede souvlaki med kartoffelskiver, tzatziki, salat og citronbåde.

30 - 40 min 2 PORTIONER 5 DAGES HOLDBARHED