



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Souvlaki – Grillet svinekjøtt med potetbåter, tzatziki og frisk salat

Souvlaki

300 g svinenakke i skiver
1 bunt bladpersille
⅔ stk sitron
1 stk hvitløksfedd
1 pakke grillspyd
1 ss olivenolje ^B
½ ts salt ^B

Poteter

350 g poteter

Tzatziki

1 stk hvitløksfedd
½ stk agurk
150 g yoghurt naturell

Salat

½ stk agurk
1 stk hjertesalat
1 stk rødløk
½ stk sitron

olje ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^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. **Souvlaki:** Kutt kjøttet i strimler og ha det i en bolle. Grovhakk persillen og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern. Skrell og knus hvitløken. Ha persillen, sitronskallet, hvitløken, saft fra ⅔ av sitronen, olivenoljen, saltet og litt pepper i et litermål. Kjør blandingen sammen med kjøttet. La det stå på benken.
4. **Poteter:** 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 gjennomstekte. Vend på dem underveis.
5. **Tzatziki:** Skrell og finhakk hvitløken og grovriiv halvparten av agurken på et rivjern. Press ut så mye vann som mulig av agurken, og ha den i en serveringsskål. Bland inn hvitløken og yoghurten, og smak til med salt og pepper.
6. **Salat:** Kutt resten av agurken i tynne skiver og salaten i strimler. Skrell og finhakk rødløken. Ha agurken, salaten og løken i en serveringsskål, og bland inn resten av saften fra sitronen og litt olivenolje.
7. **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.

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.