



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Grillet mexi-kotelet med chilirub og mexislaw

## Det skal du bruge

200 g pasta  
½ stk spidskål  
½ stk grøn peber  
1 pose sultaner  
½ pose græskar- & solsikkekerner  
½ stk lime  
2 spsk mayonnaise  
½ pose three spices  
½ pose chiliflager  
2 stk koteletter

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at grille koteletterne. Du kan også stege på en (grill)pande.
2. Kom pasta i en mellemstor gryde med rigeligt letsaltet vand og kog 8-10 min. efter hvor al dente du ønsker den.
3. **Mexislaw:** Fjern de yderste blade på spidskålen, hvis de ikke er pæne og snit resten i fine strimler. Skyl og rens peberfrugten for kerner og skær den i små tern. Bland spidskål, peberfrugt og sultaner. Pres saft af lime og pisk sammen med mayonnaise og ½ tsk sukker. Smag til med salt og peber og vend med kålen.
4. **Chilirub:** Hak kernerne fint evt. i minihakker og bland med Mexico mix og chiliflager (undlad eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Læg rubben på en flad tallerken.
5. **Mexi-koteletter:** Vend koteletterne i rubben, så de er dækket over det hele. **Grill:** Pensl grillen med olie og grill koteletterne på direkte varme ca 3-4 min. på hver side. De skal være svagt rosa indeni, så er de mest møre og saftige. **Pande:** Varm lidt olie op på en (grill)pande ved middelhøj varme og steg koteletterne lige som på grill.
6. **Anret:** Bland mexislaw med pastaen eller server det hver for sig. Dryp evt. lidt olie over pastaen, hvis den serveres alene.