



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet estragonkotelet og sommergrønt med gremolata

Det skal du bruge

½ stk citron
½ pk bredbladet persille
½ fed hvidløg
½ pk estragon, frisk
1 dl græsk yoghurt
½ tsk honning
2 stk koteletter
1 stk foccacia brød
1 stk fennikel
½ stk spidskål

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill, eller tænd ovnen og varm op til 225°C.
2. **Grillede grøntsager:** Del spidskål og fennikel i kvarte. Kog fennikel i letsaltet vand i 2 min. Pensel spidskål og fennikel med olie og grill først på direkte varme, derefter på indirekte i alt ca. 10 min. Alternativ bag i ovnen.
3. **Gremolata:** Skyl citronen og riv skallen fint. Skyl og hak persille og bland det i en skål med presset hvidløg og citronskal. Skær citronen i både.
4. **Estragonsauce:** Skyl, pluk og hak estragon. Bland yoghurt med 1½ tsk hakket estragon (Gem resten til koteletterne) og ½ tsk honning. Smag til med salt og peber.
5. **Estragonkotelet:** Brun koteletterne ved direkte varme og steg færdig ved indirekte varme i alt ca. 2-3 min. på hver side. Krydr med salt og peber og drys med hakket estragon umiddelbar før koteletterne er færdige. Alternativ steges koteletterne på pande.
6. **Brød:** Varm brødet på grillen ca. 1 min. på hver side. Alternativt i ovnen.
7. Bland de grillede grøntsager med gremolata og servér med koteletter, estragonsauce og citronbåde.