



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Grillede keftedes af gris og spidskålssalat med rabarber hertil majskolber

## Keftedes

1 stk rødløg  
2 fed hvidløg  
1 pk mynte, frisk  
300 g hakket gris & kalv  
½ pose za'atar krydderi  
½ pose rasp  
salt <sup>b</sup>

## Majskolber

2 stk majskolber, forkogte  
salt <sup>b</sup>

## Spidskålssalat med rabarber

2 stk rabarber  
½ stk citron  
125 g snittet spidskål  
1 pose hakkede peanuts  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>  
2 tsk sukker <sup>b</sup>

## Mynte yoghurt

1 bæger yoghurt naturel  
mynte, frisk  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- 2. Keftedes:** Hak mynte fint, kom halvdelen i en skål og gem resten. Hak rødløg og hvidløg fint og kom i skålen sammen med kød, krydderi, rasp og lidt salt. Rør det godt sammen og form til keftedes på størrelse med et æg. Tryk dem lidt flade og grill på direkte varme ca. 4 min. på hver side. **Pande:** Varm lidt olie op på en stegepande til middelhøj varm. Steg lige som på grill.
- 3. Majskolber:** Pensl majskolberne med lidt olie og grill på direkte varm på alle sider ca. 10 min. i alt. Vend dem ofte. **Pande:** Steg i lidt olie på en (grill)pande ved middelhøj varm. Krydr med lidt salt.
- 4. Spidskålssalat med rabarber:** Skær rabarberne i stave på ca. 5 cm. **Grill:** på direkte varme ca. 3 min. på hver side til de er lidt møre. **Pande:** Steg ved middelhøj varme lige som på grill. Kom rabarberne op i en skål, pres citronsaft over og vend med olivenolie og sukker. Vend det hele med spidskål og peanuts.
- 5. Mynte yoghurt:** Rør yoghurt med resten af mynten og smag til med salt og peber.
- 6. Servér keftedes med mynte yoghurt, majskolber og salat.**