



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Souvlaki med pommes frites, blandet salat med tomat, og tzatziki

Pommes frites

350 g poteter

Souvlaki

½ stk sitron

½ stk hvitløksfedd

300 g mager svinekam i skiver

1 pakke oregano

4 stk grillspyd

1 ss olivenolje ^B

Tzatziki

½ stk agurk

½ stk hvitløksfedd

150 g yoghurt

Tilbehør

1 stk tomat

50 g restaurantsalat

½ stk sitron

1 ss olivenolje ^B

½ ss eplesider- eller hvitvinseddik ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp ovnen til 220 grader varmluft. Legg grillspydene i varmt vann.

2. **Pommes frites:** Kutt potetene i strimler. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek pommes fritesen i ovnen i omtrent 20 minutter. Vend pommes fritesen en gang under steketiden.

3. **Souvlaki:** Skyll og tørk sitronen. Skrell og finhakk hvitløken. Finriv skallet fra sitronen (kun det gule) på et rivjern. Kutt kjøttet i terninger på omtrent 2 cm. Del sitronen i to, og press saften fra halve sitronen i en bolle. Ha i halvparten av hvitløken, oreganokrydderet, 1 ss olivenolje, litt salt og pepper. Vend inn kjøttet, og la det hele marinere i minst 10 minutter.

4. **Tzatziki:** Skyll og grov riv agurken på et rivjern. Ha agurken i et dørslag, og krydre med litt salt. Press ut så mye væske du klarer fra agurken, og ha agurken, resten av hvitløken og yoghurten i en serveringskål. Smak til med pepper.

5. **Souvlaki, fortsettelse:** Tre kjøttet på grillspydene. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek spydene i omtrent 5 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

6. **Tilbehør:** Skyll og kutt tomaten i store terninger. Ha tomaten og salaten i en serveringsbolle, og bland inn 1 ss olivenolje og ½ ss eddik. Krydre med litt salt og pepper. Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

7. God middag!

TIPS!

Hvis været tillater, kan du gjerne grille souvlaki-spydene og tomaterne ute på grillen over direkte varme.