



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Souvlaki - Grillet svinekam med tzatziki og sitron

Souvlaki

300 g svinekam i skiver
1 bunt bladpersille
 $\frac{2}{3}$ stk sitron
1 stk hvitløksfedd
1 pakke grillspyd
1 ss olivenolje ^B
 $\frac{1}{2}$ ts salt ^B

Poteter

350 g poteter

Tzatziki

1 stk hvitløksfedd
 $\frac{1}{2}$ stk agurk
150 g yoghurt naturell

Salat

$\frac{1}{2}$ stk agurk
1 stk hjertesalat
1 stk rødløk
 $\frac{1}{2}$ stk sitron

olje ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Souvlaki:** Kutt kjøttet i strimler og ha det i en skål. Skyll og grovhakk persillen. Skrell og knus hvitløken. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) i en liten skål. Ha persillen, hvitløken, saft fra $\frac{2}{3}$ av sitronen, 1 ss olivenolje, $\frac{1}{2}$ ts salt og litt pepper i et litermål. Kjør blandingen sammen med en stavmikser, og bland marinaden med kjøttet. La det stå på benken.
3. **Poteter:** Skyll og kutt potetene i skiver, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper, og stek dem i ovnen i omtrent 20 minutter.
4. **Tzatziki:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og grov riv halvparten av agurken på et rivjern. Klem 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.
5. **Salat:** Kutt resten av agurken i tynne skiver. Kutt enden av salaten, og skyll og kutt bladene 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.
6. **Souvlaki, fortsettelse:** Tre kjøttet på grillspydene (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttspydene i 2-3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.



TIPS!

Om været tillater det kan kjøttet og potetene grilles.