



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Souvlaki - Grillet svinekam med tzatziki og sitron

## Souvlaki

300 g svinekam i skiver  
1 bunt bladpersille  
⅔ stk sitron  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke grillspyd  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Poteter

350 g poteter

## Tzatziki

1 stk hvitløksfedd  
½ stk agurk  
150 g yoghurt naturell

## Salat

½ stk agurk  
1 stk hjertesalat  
1 stk rødløk  
½ stk sitron

olje <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 ⅔ av sitronen, 1 ss olivenolje, ½ 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.