



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Lechon asado - Citrusmarineret kotelet med caribisk coleslaw

Det skal du bruge

½ stk løg
½+½ fed hvidløg
1 tsk oregano
½ tsk spidskommen
½ stk appelsin
1 stk lime
2 stk koteletter
2 stk søde kartofler
2 spsk mayonnaise
½ stk mango
½ pk koriander, frisk
125 g snittet spidskål
½ stk jalapeño, frisk
½ spsk hvidvinseddike

Det skal du selv have

salt ^b
olivenolie ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Marinade:** Pil og hak løg groft og kom det i en skål. Pres hvidløg og tilsæt halvdelen, ½ tsk salt, oregano, spidskommen og saft af lime og appelsin. Rør det sammen og hæld det i en plasticpose. Kom koteletterne i, vend rundt og lad det trække i ca. 20 min (gerne længere).
3. **Bagte søde kartofler:** Skræl de søde kartofler, skær i både og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke og grill på direkte varme under låg ca. 20 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 15-20 min.
4. **Hvidløgsmayonnaise:** Rør mayonnaise og resten af hvidløget sammen. Smag til med salt og peber.
5. **Caribisk coleslaw:** Skræl mango og skær den i tynde skiver. Hak koriander groft. Skær chilen i tynde ringe (undlad eller reducer mængden, hvis du ønsker det mindre stærkt). Kom det hele i en skål sammen med spidskål og hæld hvidvinseddike over. Smag til med salt og peber.
6. **Lechon asado koteletter:** Tag koteletterne op af marianden (gem den) og **grill** ca. 2 min på hver side på direkte varme. Flyt til indirekte varme og steg videre til de er gennemstegte. **Pande:** Brun 2 min. på hver side i lidt olie på en (grill)pande ved høj varme. Læg koteletterne i et ovnfast fad, hæld marinaden over og steg færdig i ovnen.
7. Servér koteletterne med coleslaw, bagte søde kartofler og hvidløgsmayonnaise.