



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Souvlaki på fläskkotlett med paprika, kebabsås och citron

## Souvlaki

- Grillspett 4 st
- Fläskkotlett 300 g
- Japansk soja 2 msk
- Olja 1 msk
- Socker ½ msk
- Vitlök 1 klyfta
- Chili flakes ½ tsk
- Spiskummin 1 tsk
- Torkad oregano 1 tsk
- Grön paprika 1 st
- Citron 1 st

## Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt ½ tsk

## Kebabsås

- Matyoghurt 1 dl
- Srirachasås ½ förp
- Spiskummin 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Vitvinsvinäger ½ tsk
- Salt 1 krm

## Till servering

- Isbergssallad ½ st
- Citronsaft

## Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper,
- Grillspett, Olivolja, Olja,
- Salt, Salt ½ tsk, Socker,
- Svartpeppar,
- Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Souvlaki:** Skär fläskkotlett i mindre bitar, ca 2x2 cm. Lägg japansk sojasås i en bunke. Blanda med neutral olja, socker, pressad vitlök, chili flakes, spiskummin och torkad oregano. Blanda ner köttet. Låt marinera minst 15 min.
3. **Rostad potatis:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
4. **Förberedelser:** Skär grön paprika i bitar, ca 2x2 cm. Strimla isbergssallad. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet i en skål.
5. **Kebabsås:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med srirachasås (efter egen smak), spiskummin, pressad vitlök, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
6. **Souvlaki:** Trä det marinerade köttet på grillspett, varva med grön paprika.
7. Stek souvlakispetten i en grill- eller stekpanna ca 3 min per sida (runt om), tills köttet är helt genomstekt. Halvera den skalade citronen och stek snittytan ca 2 min.
8. Krydda souvlakispetten med lite salt och det rivna citronskalet. Pressa saft från den grillade citronen över isbergssalladen. Blanda med lite olivolja och lite salt.
9. Servera souvlakispett med citrondressad isbergssallad, rostad potatis och kebabsås.