



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citronmarinerad fläskytterfilé med grekisk gurksallad

Rostad ruccolapottis

Småpotatis 450 g
Rucola 30 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt

Citrongrillad fläskytterfilé

Citron 1 st
Torkad timjan 1 tsk
Fläskytterfilé 300 g
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Flytande honung ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Grekisk gurksallad

Rivet citronskal
Rödlök ½ st
Snacksoliver 1 förp
Gurka 1 st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

1. Vill du grilla, tänd grillen! Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad ruccolapottis:** Halvera småpotatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta ca 25 min, tills potatisen fått fin färg och är mjuk. Blanda med rucola vid servering.
3. **Citrongrillad fläskytterfilé:** Skölj citronen i ljummet vatten. Finriv skalet och lägg i en skål (spara skalet till gurksalladen). Pressa saften från halva citronen i en bunke och tillsätt pressad vitlök, torkad timjan, olivolja, flytande honung, salt och nymald svartpeppar. Skiva fläskytterfilé i cm-tjocka skivor och blanda ner i marinaden.
4. **Grekisk gurksallad:** Finhacka rödlök, skiva snacksoliver och skär gurka i bitar. Lägg allt i skålen med rivet citronskal och blanda ner matyoghurt, salt och nymald svartpeppar.
5. **Citrongrillad fläskytterfilé:** Grilla eller stek köttet ca 3 min per sida tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C).
6. Klyfta den återstående citronhalvan. Servera citrongrillad fläskytterfilé med grekisk gurksallad, ruccolapottis och citronklyfta.