



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad souvlaki på fläskkotlett med paprika, kebabsås och citron

Souvlaki

Fläskkotlett 300 g
Japansk soja 2 msk
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin 1 tsk
Torkad oregano 1 tsk
Grön paprika 1 st
Citron 1 st

🏠 Grillspett 4 st
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Flytande honung 1 msk
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Salt

Kebabsås

Matyoghurt 1 ½ dl
Spiskummin 1 tsk
Vitlök 1 klyfta
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Till servering

Basmatiris 125 g
Isbergssallad ½ st
Citronsaft
🏠 Olivolja
🏠 Flingsalt

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Souvlaki:** Skär fläskkotlett i mindre bitar, ca 2x2 cm. Lägg japansk soja i en bunke. Blanda med neutral olja, flytande honung, pressad vitlök, sambal oelek, spiskummin och torkad oregano. Blanda ner köttet. Låt marinera minst 15 min.
3. **Förberedelser:** Skär grön paprika i bitar, ca 2x2 cm. Strimla isbergssallad. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet i en skål.
4. **Kebabsås:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med tomatpuré, sambal oelek (efter egen smak), spiskummin, pressad vitlök, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Souvlaki:** Trä det marinerade köttet på grillspett, varva med grön paprika.
6. Stek souvlakispetten i en grill- eller stekpanna ca 4 min per sida (runt om), tills köttet är helt genomstekt (innertemp 72°C). Halvera den skalade citronen och stek snittytan ca 2 min. Se tips!
7. Krydda souvlakispetten med lite salt och det rivna citronskalet. Pressa saft från den grillade citronen över isbergssalladen. Blanda med lite olivolja och lite flingsalt.
8. Servera grillade souvlakispett med grönsaker, citrondressad isbergssallad, basmatiris och kebabsås.

TIPS! Vill du grilla? Tänd grillen i god tid och lägg grillspett av trä i blöt.