



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad souvlaki på fläskkotlett med paprika, kebabsås och citron

Souvlaki

Fläskkotlett 300 g
 Japansk sojasås 2 msk
 Vitlök 1 klyfta
 Chili flakes ½ tsk
 Spiskummin 1 tsk
 Torkad oregano 1 tsk
 Grön paprika 1 st
 Citron 1 st
 🏠 Grillspett 4 st
 🏠 Neutral olja 1 msk
 🏠 Socker 1 msk
 🏠 Salt

Rostad potatis

Potatis 400 g
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Kebabsås

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

Till servering

Isbergssallad ½ st
 Citronsaft
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt

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 grillade souvlakispett med grönsaker, citrondressad isbergssallad, rostad potatis och kebabsås.

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