



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Souvlaki - grillade fläskkarrépett med tzatziki och citron

Potatis

- Potatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Souvlaki

- Bladpersilja 10 g
- Vitlök 2 klyftor
- Citron ½ st
- Torkad timjan 1 förp
- Fläskkarré 300 g
- 🏠 Olivolja 2 msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Grillspett 4 st

Tzatziki

- Snackgurka 1 st
- Vitlök ½ klyfta
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Sallad

- Rödlök 1 st
- Isbergssallad 1 st
- Bladpersilja 10 g
- Citron 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd grillen.
2. **Souvlaki:** Lägg bladpersilja, olivolja, pressad vitlök, pressad saft från en halv citron, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer. Skär fläskkarré i bitar (ca 3x3 cm) och lägg i en bunke. Blanda ner marinaden och låt marinera minst 15 min (gärna mer).
3. **Potatis:** Skär potatis i skivor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och krydda med salt och nymald svartpeppar. Ringla över olivolja. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
4. **Tzatziki:** Grovriv gurka. Pressa ur vätskan från gurkan och lägg i en skål. Blanda med pressad vitlök, matyoghurt, salt och nymald svartpeppar.
5. **Sallad:** Finstrimla rödlök och isbergssallad. Lägg allt i en salladsskål tillsammans med plockad bladpersilja. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner citronskal, pressad citronsaft (ca 1 msk), olivolja, salt och lite nymald svartpeppar.
6. **Souvlaki:** Trä upp det marinerade köttet på grillspett. Grilla eller stek souvlakispetten ca 4 min per sida, tills de är helt genomstekta.
7. Klyfta resten av den använda citronen. Servera nygrillade souvlakispett med potatisskivor, tzatziki, sallad och citrondklyftor.