



KÖTT

# Souvlaki

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **120 min** Portioner: **4**



En klassisk grekisk rätt. Perfekt för en grillkväll när du vill ha allting förberett innan gästerna dyker upp. Servera gärna tillsammans med en grekisk sallad och ett gott ljust bröd. Låt inte tillagningstiden avskräcka dig, det mesta sköter sig själv.

## INGREDIENSER

0.5 st citron  
20 ml olivolja  
0.5 g torkad oregano  
20 ml soja  
1 klyfta vitlök  
600 g fläskfilé  
0.5 st gul lök  
1 st röd paprika  
**Tzatziki**  
5 dl turkisk yoghurt  
0.5 st gurka



2 klyftor vitlök  
0.5 krm mald svartpeppar  
0.5 tsk salt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Pressa ur citronjuicen i en stor glasskål. Häll i soja, olivolja, oregano, salt och peppar, pressa vitlöken och blanda ingredienserna till en marinad.
- 2** Skär upp fläskfilén i 2-3 cm stora kuber, skär även upp lök och paprika i ungefär lika stora bitar. Blanda ner i marinaden och se till att röra runt ordentligt.
- 3** Täck över och ställ in i kylan i ungefär 2 timmar.
- 4** Nu kan du med fördel passa på att göra tzatzikin. Börja med att riva gurkan med den grövre delen av rivjärnet.
- 5** Pressa ur vattnet ur den rivna gurkan. Det gör du enkelt genom att tänka att du ska göra en "snöboll" av gurkan, ta i allt vad du kan och tänk på att hålla dig över diskhon.
- 6** Häll upp yoghurt i en skål, lägg i gurkan, pressa vitlöken och tillsätt salt och peppar. Rör runt och ställ sedan in på kylning. Klar för servering efter ungefär en timme.
- 7** När kött och grönsaker marinerat klart är det bara att sätta upp alltihop på grillspetten. Varva kött med paprika och lök.
- 8** Släng upp spätten och grilla i ca 10-15 minuter. Se till att vrida på spetten så att de inte blir brända.