



KÖTT

Grillspett med tzatziki

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Finns det något somrigare än att stå vid grillen - njuta av solen, en kall öl och dofterna av grillade spett med grekiska smaker!



INGREDIENSER

Spetten

0.5 dl olivolja
2 vitlöksklyftor
700 g fläskkarré, ca
0.5 pressad citron
1 tsk oregano
0.5 - 1 tsk mynta
salt & svartpeppar

Tzatziki

5 dl grekisk yoghurt
1 gurka
0.5 tsk salt
3 msk olivolja

2 vitlöksklyftor
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop ingredienserna till marinaden. Skär köttet i kuber eller i tunnare skivor. Låt gärna köttet marineras någon timme. Trä sedan köttet på spett. Grilla spetten runtom tills de är genomstekta.
- 2** Riv gurkan och krama ur vätskan ordentligt. Blanda med yoghurt, olja, vitlök, smaka av med salt och peppar. Låt gärna tzatzikin stå och dra sig nån timme. Ringla över lite olivolja innan servering.