



# Grillede marinerede svinekoteletter m/ tzatziki & nye kartofler.



## Ingredienser;

- 8 koteletter
- 2 spsk. Olie
- 1 spsk. Soja
- 1 tsk. Sød soja
- 1 spsk. Sød chilisaUCE
- 1 fed hvidløg
- Salt & peber



Eller 1 af vores gode marinader fra butikken, fx Rajin Cajun Gloss marinade eller dekora marinade Carribean Jerk. - Mulighederne er mange, hvis man ikke selv har tid eller lyst at lave marinaden selv. Bare spørg Jens om en god marinade.

## Sådan gør du;

Kødet lægges i den valgte marinade i min. ½ time, men også gerne længere - det får en fantastisk smag og bliver dejligt mørt.

Koteletterne grilles på grillen til de er gennemstegte..

## Tzatzikien;

2 agurker - 1 tsk. Groft salt - friskkværnet peber - 1-2 fed knust hvidløg - ca. 3 dl græsk yoghurt.

- Bland yoghurten med hvidløg og peber. Stil blandingen i køleskabet i mindst 2 timer (Tildækket).

Skræl imens agurkerne. Halver dem og fjern kernerne. Riv dem ned i en si, så vandet kan dryppe fra og vend derefter agurken i yoghurtblandingen.

