

Souvlaki.

Att duka upp ett dignande bord med grillat kött, grönsaker, bröd och röror. Det är helt min melodi när det kommer till matlagning. Att göra egen Souvlaki, det är himla enkelt. Det svåraste är faktiskt att välja vilket slags kött man vill ha. Här har jag valt kyckling. Men det är himla gott att använda fläsk eller lamm. Ett tips är att ta en lite fetare styckningsdetalj än filéerna. Det vinner dessa spett verkligen på!

Dessutom blir spetten som allra godast om de grillas. Så jag tycker helt klart det är värt att plocka fram grillen här, oavsett årstid. Låt köttet marinera länge, gärna över natten.

/Linnéa Seidel



4



1H

Grillat

Souvlaki

Ingredienser:

grillpinnar i trä
700 g kyckling/fläskarré/lamm
1 citron
3 vitlöksklyftor
1/2 dl olivolja
1 msk torkad oregano
salt & svartpeppar

Gör så här:

1. Lägg grillspetten i blöt.
2. Skär köttet bitar.
3. Pressa saften ur citronen, skala och finhacka/pressa vitlöken. Ha upp allt i en skål och tillsätt olja, torkad oregano, salt och svartpeppar.
4. Lägg i köttet och blanda väl. Låt marinera, gärna i 12 timmar.
5. Trä sedan upp köttbitarna på spetten och grilla tills de fått fin yta och är helt klara.

Tzatsiki

Ingredienser:

200 g gurka
salt
4 dl naturell yoghurt
1-2 vitlöksklyftor
2 tsk örtsalt
olivolja

Gör så här:

1. Grovriv gurkan och blanda med salt. Lägg i ett durkslag och tryck ut överflödigt vätska.
2. Ha upp yoghurt i en skål och skala och pressa vitlöken.
3. Blanda ihop vitlök och yoghurt med avrunnen gurka och örtsalt.
4. Ringa över lite olivolja precis innan servering.

Tillbehör

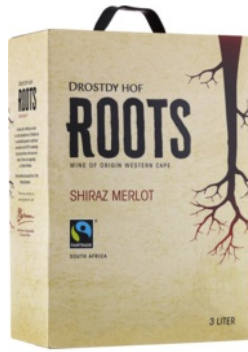
Ingredienser:

2 paprikor
250 g baby plommontomater
olivolja
örtsalt
1 gurka
150 g fetaost
4 st libabröd
blandad bladsallad

Gör så här:

1. Kärna ur paprikorna och skär dem i bitar, dela tomaterna, ringla över lite olja och örtsalt.
2. Grilla eller stek på medelvärme tills grönsakerna mjuknat helt.
3. Servera din souvlaki med tzatziki, sallad, smulad fetaost, grillade grönsaker, skivad gurka och libabröd.

Vin till souvlaki



Spara i lista

Roots Drostdy-Hof Shiraz Merlot, Fairtrade, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 12038

199,00 kr

Ett vin med en bärig och fruktig doft med inslag av jordgubbar, hallon och lakrits. Smaken är mjuk och fruktig med inslag av röda frukter, örter och lakrits. ROOTS Shiraz Merlot passar utmärkt till medelkraftiga köträtter med olika tillbehör som till exempel souvlaki med grillade tillbehör.

Se också



Grilla kött - recept och dryckestips.

Inför grillsäsongen tipsar vi om flera goda grillrecept med tillhörande dryckestips. In och bli inspirerad.

[Läs mer](#)



Roots by Drostdy-Hof – ett nytt rättvisemärkt vinvarumärke.

Sydafrikanska Drostdy-Hof presenterar nu det Fairtrade-certifierade varumärket Roots. Först ut är en fräsch Chardonnay och en mjukt fruktig Shiraz Merlot.

[Läs mer](#)



Grillade lammracks med parmesancreme och örtpotatis.

Grillade lammracks med parmesancreme är perfekt att bjuda på till midsommar! Får du parmesancreme över är den god att dippa chips i senare.

[Läs mer](#)



Grilla vegetariskt - recept och dryckestips.

Är du sugen på att grilla mer vegetariskt i sommar? Då har du hamnat rätt. Här har vi samlat flera goda vegetariska grillrecept med tillhörande vintips.

Läs mer

Utskrift