

Tirsdag: Græske kødboller med tzatziki og grillede kartofler

Græske kødboller

500 gram hakket oksekød	2 fed hvidløg
50 gram pinjekerner (ristes gyldne)	1 æg
1 mellemstort løg	2-3 spsk havregryn
1 håndfuld friskhakket mynte	1 tsk groft salt
1 håndfuld friskhakket persille	Friskkværnet peber
1 håndfuld friskhakket oregano	evt. træspyd

Fremgangsmåde: Pinjekernerne ristes gyldne og hakkes groft. Kom farsen i en stor skål og tilsæt pinjekerner, friskhakkede krydderurter, finthakket (evt. fintrevet) løg, hvidløg og æg. Rør farsen godt igennem og tilsæt havregryn, salt og peber. Lad farsen trække i 10 min. hvorefter du triller kødboller og kommer dem på træspyd -3 stl. På hver (kan udelades). Steg kødbollerne gyldne på en pande i lidt olivenolie eller læg dem på en bageplade med papir og giv dem 12-15 min. i en forvarmet ovn sammen med kartoflerne.

Tzatziki

½ agurk	2 fed hvidløg (presset)
3 dl. Græsk yoghurt	salt og peber

Fremgangsmåde: Riv agurken på den grove side af et riverjern. Drys salt over agurkerne og lad dem stå 10 min. Rør yoghurten op med hvidløg, men vent med at smage til med salt og peber. Lav evt. tomatsalaten imens agurker og dressing trækker. Herefter skylles agurkerne grundigt under den kolde hane (kom dem i en sigte imens) kram dem fri for vand og rør dem sammen med yoghurten. Nu smages der til med salt og peber.

Grillede kartofler

7-800 gr. kogte kartofler (dem du tog fra i går)
lidt olie
paprika
salt og peber

Fremgangsmåde: Kartoflerne skæres igennem en enkelt gang og vendes med olie og krydderier. Læg dem på grillen med skærefladen nedad og lad dem grille ved moderat varme i ca. 10 min. (alternativt kan de laves i ovnen)

