

Mandag:

Græske kødboller med ovnstegte kartofler, tzatziki og gnavegrønt

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 hakkes groft. Kom hakkekød 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 stk. 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 ved 180 grader, 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.

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.

Ovnkartofler

800 gr. små kartofler
Lidt olie
Salt og peber

Fremgangsmåde: Kartoflerne skrubbes og skæres i halve. Læg dem på bageplade med papir og vend dem i lidt olie. Krydr med salt og peber og sæt dem i ovnen i ca. 35-40 min.

Gnavegrønt

Skær et stort fad med gnavegrønt: eksempelvis agurkestave, gulerodsstave, grove strimler af peberfrugt, blomkålsbuketter, små tomater, selleristave.

