

Tirsdag:

Græske kødboller med pesto 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 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 sammen med kartoflerne.

Pesto

1 stor potte basilikum	Ca. 50 gr. ristede pinjekerner (i en snæver vending kan solsikkekerner anvendes)
1 håndfuld persille	Ca. 50 gr. parmesanost i små stykker
1 lille skalotteløg	2 dl. olie (jeg bruger vindrukerne-/rapsolie)
1 fed hvidløg	

Fremgangsmåde: Pinjekernerne ristes gyldne på en pande uden fedtstof og køles af. Basilikum og persille rengøres og kommes i blender (jeg putter også stilkene i). Tilsæt parmesan, løg, hvidløg og afkølede pinjekerner. Blend, indtil du har en ensartet, grov masse. Tilsæt nu olien lidt ad gangen, imens du blander. Smag til med salt og peber.

Grillede kartofler

7-800 gr. kogte kartofler (dem du tog fra i går)	Paprika
Lidt olie	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).

Tomatsalat

4 tomater	½ agurk
100 g. frisk mozzarella	1 rødløg

Fremgangsmåde: Skær alt i mundrette stykker og anret på fad/tallerken. Dryp med god olivenolie.

