



Grillspyd med asiatisk marineret svinekød og ananas serveret med tomat/mango-salat

Så nem som en hverdagsret, men så lækker og eksotisk, at den passer perfekt til en grillaften med gæster. Retten kreerede jeg med udgangspunkt i Sipp Macks Pinot Gris Tradition fra Alsace. Sådan en spændende, fyldig, krydret, frugtrig og lækende hvidvin skulle have en ret, der ikke kun matcher godt, men som i fællesskab med vinen er en fryd for sanserne.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 50 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 8 svinekoteletter eller 1 svinemørbrad (jeg bruger økologiske svinekoteletter, som er saftige og møre)
- 1 frisk ingefær
- 1 frisk chili
- 1 håndfuld friske korianderblade (persille kan også bruges)
- 4-5 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- Havsalt og friskkværnet peber
- 3 spsk. soyasauce
- Ca. ½ ananas
- Træspyd

Tomat/mango-salat:

- En bakke blommetomater
- 1 mango (eller tilsvarende mængde nektariner/ferskner kan bruges)
- 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- Masser af friskkværnet peber
- Lidt friske krydderurter (basilikumsblade,



Til denne ret anbefaler vi



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136



**Grüner Veltliner, Loiser Berg
Erste Lage**

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4421136



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336





korianderblade eller persille)

Tilbehør: små kartofler på spyd

Fremgangsmåde

Sæt træspyddene i vand. Kog de små kartofler i 15 min.

Skær svinekoteletterne i kvarte. Bruger du svinemørbrad, skal den først pudses og herefter skæres i ca. 1½ cm tykke skiver.

Tag et fint rivejern og riv nu det, der svarer til ca. 3 tsk. ingefær i en mellemstor skål - herefter river du chilien i.

Hak og tilsæt krydderurterne, olivenolie og soyasauce. Drys lidt salt (husk, at soyasaucen er saltet i forvejen) og masser af friskkværnet peber. Rør kødstykkerne i marinaden, dæk skålen til og sæt den på køl i ca. 30 minutter.

Sæt de små kartofler på spyd. Pensl dem med olivenolie og drys salt på.

Skræl og skær ananas i skiver og så i stykker, der passer i størrelsen med dine kødstykker.

Lav spyddene med skiftevis kød og ananas.

Salaten skal helst laves kort tid før servering. På den måde undgår du, at tomaterne bliver for bløde. Skær tomaterne i tern, skræl og skær mangoen i tern. Rør tomater og mango sammen i en salatskål med olivenolie, peber og krydderurter.

Grill kartoffelspyddene samtidig med kødspsyddene på en varm grill i få minutter på hver side, indtil kødet er gennemstegt, men stadig saftigt. Servér straks med salaten.