



## Grillade lammkotletter med zucchinispett

Ingredienser 4 personer

4 st lammkotletter, dubbla, med ben

### Marinad:

4 msk japansk soja  
2 msk balsamvinäger  
1 msk olivolja  
2 st vitlöksklyftor, pressade  
2 msk persilja, finhackad  
3 krm svartpeppar  
1 msk råsocker

### Zucchinispett:

8 st träspett  
400 g zucchini  
250 g cocktailtomater, i ask  
250 g halloumiost  
4 msk olivolja  
2 msk citron, pressad  
3 msk örter, finhackade, t ex basilika, persilja

### Tillagning

Lägg dem i marinad på eftermiddagen så får de fin smak till kvällen. Små fina spett med halloumiost, zucchini och cocktailtomater serveras till. Den som vill kan göra en kall sås att servera till, t ex grekisk yoghurt som du kan smaksätta med pressad vitlök, hackade örter, lite salt och peppar.

1. Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en plastpåse. Lägg i kotletterna med var försiktig så att inte benen sticker hål på påsen. Låt dem helst marinera några timmar. Vänd dem då och då.

2. **Zucchinispett:** Lägg träspetten i blöt i vatten. Skär zucchini med osthyvel i långa längsgående remsor. Trä upp remsorna på spett i slingrande sicksack och alternera med en hel cocktailtomat och en bit halloumiost i varje böj (se bilden). Lägg dem i en form och håll på olja och citron samt ev örter. Låt dem stå medan grillen tänds och vänd dem lite då och då.

3. När grillen brunnit ut och glöden är het grillas lammkotletterna ca 7 minuter på varje sida beroende på hur långt från glöden de ligger och hur varm grillen är.

4. Grilla spetten 3-4 minuter på varje sida. Servera dem varma till kotletterna. Kall yoghurtsås och citronklyftor passar att servera till.