

# Marinerte svinekoteletter med hummus og gresk salat

Det er minus 15 her jeg bor og all fornuft tilsier at jeg burde spise noe varmt. Men litt sommermat vekker både gode minner, og gir håp om at det er mykje lys (og varme) i enden av tunnelen. Her kommer oppskriftene, og du, tru og håp det skal du få med.



**Gresk fest, ingen protest:**

Marinade til koteletter:

*1 ts tørket oregano*

*2 ss rødvinseddik*

*2 fedd hvitløk, knust*

## *2 ss olivenolje*

Bland alle ingrediensene i en ren plastpose, ha kotelettene i og la marinere i romtemperatur i 20 minutter. Stek i litt olje i en stekepanne, noen minutter på hver side er nok.

### **Gresk salat:**

*7-8 tomater i terninger, avhengig av størrelse*

*1 agurk, i terninger*

*rødløk, skåret i tynne skiver/halvmåner /biter – as you like it*

*en håndfull kalamataoliven*

*fetaost, i terninger*

*1 avocado, i terninger*

*litt sitronsaft*

*olivenolje*

*salt og pepper*

Bland grønnsaker, oliven og ost i en bolle. Ringle over litt olivenolje, sitronsaft (et par ss?), salt og pepper. Smak deg frem!



**Hummus :**

*En boks hermetiske kikerter, skylt godt og rent av i en sil*

*1 fedd hvitløk*

*saft av nesten en halv sitron*

*2 ss olivenolje eller solsikkeolje om du ikke vil ha for heftig smak. Eller begge.*

*salt og pepper*





Det finnes mange hummusoppskrifter, denne er clean og fresh synes jeg. Kjør alle ingrediensene i foodprosessor eller med stavmikser. Smak deg frem. Hvis du synes hummusen blir litt

tjukk, kan du ha i litt mer olje. Server med hjemmelagde [pitabrød](#) eller noe annet godt.

