Grillede nakkekoteletter med salsa verde

Ingredienser



Grillede nakkekoteletter:
♥ 4 nakkekoteletter
♥ 3 ss olivenolje
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 1 fedd hvitløk, finhakket
♥ frisk timian og oregano, finhakket
♥ kvernet salt og pepper

Salsa verde:
♥ 1 stor bunt frisk bladpersille
♥ 1 liten bunt frisk basilikum
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 1 ts hvitvinseddik
♥ 1 ss kapers
♥ 2 ansjosfilet (kan sløyfes)
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ kvernet salt

Tilbehør (se egne innlegg):
Potetsalat med soltørkede tomater
Grillet spisskål med urte- og hvitløkssmør
Italiensk ruccolasalat med parmesan og tomater

Fremgangsmåte

Marinering:
Ha nakkekotelettene i en liten plastpose. Tilsett olivenolje og presset saft fra en halv sitron, i tillegg til finhakket hvitløksfedd, urter, salt og pepper.

Knyt sammen posten og klem på den slik at marinaden fordeler seg jevnt omkring på kjøttet.

La kjøttet ligge i marinaden i ca. 30 minutter (eller lenger, man da må du legge posen i kjøleskapet).

Grilling:
Ta kotelettene ut av posen og legg dem på den varme grillen. Grill kotelettene på direkte varme i ca. 3 minutter på hver side.

Flytt kotelettene deretter over til indirekte varme, og la dem steke i ca. 2 minutter til på hver side. Steketiden vil avhenge litt av tykkelsen på kotelettene.

Ta kotelettene av grillen og la dem hvile i 5–10 minutter før servering.

Salsa verde (se eget innlegg **HER**):
Ha ingrediensene unntatt salt i en liten food processor.

Kjør blandingen sammen til ønsket konsistens. Smak til med kvernet salt.

Fordel salsa verde over kjøttet. Server resten ved siden av.

Tips

Server kotelettene for eksempel sammen med:

Potetsalat med soltørkede tomater
Grillet spisskål med urte- og hvitløkssmør og
Italiensk ruccolasalat med parmesan og tomater.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/grillede-nakkekoteletter-med-salsa-verde