



Mix grill og salat til kød

Denne skønne opskrift på salat passer perfekt til kød fra grillen. Brug forskellig slags kød til grillspyddene og husk at resultatet bliver bedst, hvis kødet får lov at marinere mindst et par timer.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

600 g kød uden fedtkant f.eks. kylling, svinekød og oksekød

2 citron

3 kviste **persille**

2 fed hvidløg

2 spsk olivenolie

1 tsk salt

2 **rødløg**

100 g **babyleaves**

1 potte **kørvel, persille eller basilikum**

200 g **bær f.eks. hindbær eller jordbær**

1 galia melon

75 g fetaost

2 spsk olivenolie

1 spsk balsamicoeddike

Opskrifter og styling Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skær kødet i tern og kom det i en frysepose. Skær citronerne i halve og pres saften ud. Kom saft og citroner i fryseposen sammen med persille, presset hvidløg, olie og salt. Bind en knude på posen og lad kødet marinere mindst et par timer.
- 2 Skyl salaten og afdryp. Skyl krydderurterne og hak dem. Vend salat med krydderurter, bær og melon skåret i tern. Skær fetaosten i tern og vend i salaten. Dryp olie og eddike over. Skær rødløg i både.
- 3 Fordel kød og løg på spyd og grill på alle sider til kødet er mørt. Server salaten til grillspydene.



Tip

Spyddene kan også tilberedes med forskellige slags fisk

