

# Grillspett med minimajs, färsk potatis och sommarlök

*Spettet upptäcktes förmodligen strax efter elden. Det är en uråldrig tillagningsmetod, som finns kvar än idag. Och det tack vare att det är lika enkelt som genialiskt.*

4  
port

35  
min

## Grillspett

400 g fläskkarré  
2 st chorizo  
4 grillspett  
1 skalad rödlök  
Paprikapulver

## Rostad potatis

400 g kokt färskpotatis  
1 röd paprika  
8 Green Giant minimajs  
2 st färsklök  
1 dl blandade örter  
4 msk olivolja

## Gör så här:

**Grillspett:** Skär fläskkarrén och korven i 16 bitar. Dela rödlöken i 8 klyftor. Fördela ingredienserna på spett och krydda med salt, peppar och paprikapulver. Grilla under medelvärme till gyllenbrun färg.

**Rostad potatis:** Skär paprika i grova bitar och dela löken i 4 klyftor. Blanda alla ingredienser utom örterna med olivolja och krydda med salt och peppar. Rosta i ugn på 230 grader till gyllenbrun färg. Grovhacka örterna och strö över.



Perfekt rätt att göra några extra portioner av och lägga i frysen.