



LÄCKRA GRILLSPETT

Metod: Direkt grillning **Förberedelseid:** 15 minuter

Kan det bli enklare? Färdiggjord barbecuesås och italiensk salladsdressing med några extra ingredienser för en god och fräsch marinad.

Ingredienser:

750 g grisytterfilé, kuber
1 burk ananasringar, avrunna
1/2 tsk tabasco
1 tsk citronjuice
3/4 dl italiensk salladsdressing
3 msk honung
1/2 grön paprika, skuren i bitar
1 1/2 dl barbecuesås

Förberedelser & tillagning

Blanda barbecuesås, salladsdressing, honung, citronjuice och tabasco i en stor skål. Blanda väl. Tillsätt grisytterfilén och marinera 1 timme i rumstemperatur eller upp till 24 timmar i kylskåp.

Spara marinaden. Skär ananasringarna i bitar. Varva kött paprika och ananasbitar på grillspett. Grilla spetten på MEDIUM-LOW i 4-6 minuter på varje sida (vänd en gång). Pensla grillspetten med marinad när tre minuter av tillagningstiden återstår.