**Grillet Kalvekoteletter i græsk marinade**

****

**Marinade til koteletter: 4 stk.**

1½ dl rapsolie

Saften fra 1 citron

1spsk frisk mynte, 1 spsk. Rosmarin, 1 spsk. herpes de Provence, salt, peber

2 fed presset hvidløg, 2 spsk. Sød sennep

Mariner koteletterne mindst 3 timer, gerne mere. Stilles på køl.

Grill Kalvekoteletterne over god varme i alt ca. 15 min, vend flere gange undervejs.

**Tilbehør.**

Græske kartofler: Bagekartofler skåret i både med olie og rosmarin.

Tzatziki: Græsk yoghurt smagt til med hvidløg og salt og tilsat en revet agurk.

Grillet squash, porre og peberfrugt.