

# 11. Majkoteletter med spinat og grillede asparges

## Ingredienser

4 majkoteletter  
6 tørrede abrikoser  
Frisk ingefær  
Salt og peber

## Spinat med asparges

250 g grønne asparges  
1 spsk. olie  
125 g babyspinat  
1 citron  
1 spsk. olie  
1-1½ tsk. sukker

## Tilbehør

Brød

Skær en lomme i hver kotelet.

Hak abrikoser groft og bland med 2 tsk. revet ingefær, salt og peber. Fordel fyldet i hver kotelet. Luk evt. med en tandstik eller kødnål. Krydr koteletterne med salt og peber.

Grill de fyldte koteletter ca. 8 minutter på hver side. Vend dem nogle gange. Grilltid i alt ca. 16 minutter.

Knæk den træede ende af aspargesene og kasser den. Pensl aspargesene med olie og krydr med salt og peber. Grill dem nogle få minutter, indtil de får farve. De skal stadig have bid.

Skyl og afdryp spinaten. Riv skallen af ½ citron med fx et juliennejern. Ryst 1 spsk. citronsaft med olie og sukker.

Læg spinaten på et fad, og læg aspargesene ovenpå. Hæld dressingen over og drys med citronskal.

## Tip

Svinekoteletter kan grilles uden fyld. Grilltiden er ca. 8 minutter for en 2 cm tyk kotelet.

