

# Grillattua possunkylkeä ja coleslaw

## Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60  
minuuttia



Kasvikset

## Grillattu possunkylki

- 1 kg luutonta, nahatonta possunkylkeä
- suolaa ja mustapippuria

## Coleslaw

- 3 porkkanaa
- 0.5 valkokaali
- 1 varsi kevätsipulia
- 0.5 punaista chiliä
- 2 dl majoneesia
- 0.5 sitruunan mehu
- 1 tl sokeria



## Resepti työvaiheittain

Valmista coleslaw. Leikkaa valkokaalista ohutta tulitikkua ja raasta sekaan porkkanat. Leikkaa chili ja kevätsipuli ohuiksi renkaiksi. Sekoita sekaan majoneesi, sitruunan mehu ja sokeri. Mausta suolalla ja pippurilla.

Leikkaa possunkyljestä sopivia annospaloja ja paahda kunnolla grillissä rapeiksi. Tarjoile coleslawin kanssa.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

### Ohjelmasta

Kalle - Chef on the Beach

### Reseptin luoja:



Kalle Kiukainen