

Marinerede svinekoteletter med grillet ananas 4 personer

Ølmarinade til svinekød

1,5 spsk honning

1,5 spsk friskrevet ingefær

2 spsk soja

mørk øl f.eks. porter

lidt frisk chili

Sådan gør du

Bland øl sammen med honning, ingefær, soja og chili.

Marinér fx svinekoteletter i ølmarinaden nogle timer før servering.

Tag kødet op af marinaden, og tør det lidt af for væske.

Pensl med olivenolie, og grill kødet efter anvist stegetid.

Ananas

4 skiver frisk ananas, ca. 1 cm tykke

Grill ananas samtidig med koteletterne i ca. 4-6 minutter, vend dem en enkelt gang undervejs. Skær ananasskiverne i kvarte og server dem til koteletterne.