

## *Medelhavspytt*

### **För 4 personer**

500 gram fläskfilé  
½ dl soja  
1 msk riven ingefära  
1 msk sambal oelek  
800 gram potatis  
1-2 rödlökar  
½ dl olivolja  
2 röda paprikor, strimlad  
100 gram fetaost, smulad  
12 saltorkade tomater, skivade  
1 dl svarta oliver, gärna kalamata  
Salt och peppar

---

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Strimla fläskfilén och lägg den i en marinad av soja, ingefära och sambal i ca 30 minuter.
3. Skär potatis och lök i klyftor. Lägg potatisen i en långpanna och ringla över olivoljan och salta. Sätt in i ugnen i 20 minuter.
4. Låt köttet rinna av på lite papper och lägg in i ugnen tillsammans med löken, salta och peppra, och låt gå i 20 minuter till.
5. Ta ut ur ugnen och strö över paprika, saltorkade tomater, oliver och fetaost.
6. Servera tillsammans med tzatziki (Matyoghurt, pressad vitlök, hackad gurka, salt, peppar) och ett gott bröd.