

Zorbakoteletter

Ingredienser

4 marinerede nakkekoteletter

Revet ost

Fetaost

4 skiver tomat

Krydderurter såsom

rosmarin/timian/bredbladet persille

Opskrift til 4 personer

Nakkekoteletterne drysses på toppen med revet ost og smuldret feta.

Derefter pyntes med

en skive tomat samt en krydderurtedusk.

Efter 20-25 minutter på indirekte varme i en 200°C varm grill er du

klar til at sætte tænderne i et saftigt stykke kød.

