



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tyrkisk køfte i fyldig tomatsaus med ovnsbakte poteter og tomat- og løksalat

**Ovnsbakte poteter**  
350 g poteter

**Tyrkisk køfte**  
½ bunt bladpersille  
300 g kjøttdeig  
1 pakke tyrkisk krydder  
½ pakke panering  
1 pakke ajvar  
1 boks hakkede tomater  
½ ts salt <sup>B</sup>

**Tomat- og løksalat**  
½ stk rødløk  
2 stk tomater  
½ bunt bladpersille  
1 stk sitron  
½ ts salt <sup>B</sup>  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
sukker <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter.
3. **Tyrkisk køfte:** Skyll persillen, og finhakk stilkene og bladene hver for seg. Bland de finhakkede persillestilkene, kjøttdeigen, ½ ts salt, det tyrkiske krydderet og paneringen til en jevn deig i en bolle. Form deigen til litt store kjøttboller, og klem dem litt flate (se tips).
4. **Tyrkisk køfte, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 8–10 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn ajvarsausen og de hakkede tomatene, og kok opp. Skru ned til middels varme, og la kjøttbollene trekke i sausen i 5 minutter. Smak til med salt, pepper og litt sukker.
5. **Tomat- og løksalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver med en kniv eller mandolin. Legg rødløken i en sil, og vend inn ½ ts salt. La rødløken trekke i saltet i 5 minutter, og skyll den i kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i terninger. Del sitronen i to. Bland rødløken, tomaten, persillebladene, 1 ss olivenolje, saften fra sitronen, salt og pepper.
6. Vel bekomme!

## TIPS!

Du kan også legge kjøttbollene på et stekebrett med bakepapir, og steke dem i ovnen på 220 grader i omtrent 10 minutter.