



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tyrkisk køfte i fyldig tomatsaus med bulgur og tomat- og løksalat

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 ^B

Bulgur

125 g bulgur
1 pakke hønsebuljong

Tomatsalat

½ stk rødløk
2 stk tomater
½ bunt bladpersille
1 stk sitron
½ ts salt ^B
1 ss olivenolje ^B

pepper ^B

olje ^B

sukker ^B

^B Basisvare

- 1. Tyrkisk køfte:** Skyll persillen, og finhakk stilkene og bladene hver for seg. Bland sammen 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).
- 2. 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 gjennomsteekte. Vend inn ajvarsausen og de hakkede tomatene, og kok opp. Sett ned varmen til middels varme, og la kjøttbollene trekke i sausen i 5 minutter. Smak til med salt, pepper og litt sukker.
- 3. Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken, men ha buljongen i kokevannet.
- 4. Tomatsalat:** 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. Kutt tomatene i terninger. Bland sammen rødløken, tomatene, persillebladene, 1 ss olivenolje, saft fra sitronen, salt og pepper.
- 5. Vel bekomme!**

TIPS!

Køfte er en tyrkisk variant av kjøttboller, som ofte inneholder hvitløk og friske urter. Du kan legge dem på et stekebrett med bakepapir og steke dem i ovnen ved 220 grader i omtrent 10 minutter.