



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tyrkisk storfekebab med blandet kålsalat, gulrot-tzatziki og rustikt brød

Tyrkisk lammekebab

150 g kjøttdeig
1 pakke tyrkisk krydder
½ ts salt ^B

Gulrot-tzatziki

1 stk gulrot
1 pakke hvitløksdressing

Rustikt brød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

120 g strimlet kålsalat
¼ pakke srirachasaus

pepper ^B

olje ^B

olivenolje ^B

eplesider-, rødvins- eller
hvitvinseddik ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Tyrkisk lammekebab:** Bland sammen kjøttdeigen, det tyrkiske krydderet og ½ ts salt. Form kjøttdeigen til litt flate pølser. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kebaben i 2-3 minutter på hver side, til den er gyllen og gjennomstekt.
3. **Gulrot-tzatziki:** Skrell og riv gulroten. Bland gulroten i hvitløksdressing, og smak til med salt og pepper.
4. **Rustikt brød:** Stek brødet som anvist på pakken.
5. **Tilbehør:** Vend inn litt olivenolje og valgfri eddik i kåsalaten. Topp det nystekte brødet med strimlet kålsalat, tyrkisk kebab, gulrot-tzatziki og noen dråper srirachasaus.
6. God middag!



TIPS!

Brødet kan fint varmes i en brødrister. Da trenger du ikke å sette på ovnen.