



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 ^B

Tomat- og løksalat
½ stk rødløk
1 stk tomat
½ bunt bladpersille
1 stk sitron
½ ts salt ^B
1 ss olivenolje ^B
pepper ^B
olje ^B
sukker ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B

^B 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. 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.