



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tyrkisk lahmacun med okse, salat og mynte

Kikærter

½ dåse kikærter

Lahmacun

1 fed hvidløg
300 g hakket oksekød
1 pose tomatalsa
1 tsk spidskommen
½ pk bredbladet persille
4 stk tortilla-wraps
1 spsk mel ^b

Dressing

½-1 pk mynte, frisk
1 dl yoghurt naturel

Salat

1 stk tomat
½ stk rødløg
50 g salatmix napolitana

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. **Ovn:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kikærter:** Dræn kikærterne. Vend dem med salt, peber og ½ spsk olivenolie og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i 20-25 min. og rør i dem undervejs.
3. **Lahmacun:** Pil og pres hvidløg. Kom halvdelen i en skål sammen med kødet og rør kødet sejt med lidt salt. Tilsæt 1 spsk mel, tomatalsa, spidskommen, hakket persille og peber. Bland det godt sammen. Læg brødene på bageplader med bagepapir og fordel kødblandingen i et tyndt lag næsten ud til kanten. Bag i ovnen 7-9 min.
4. **Dressing:** Hak mynten og bland den med yoghurt samt resten af hvidløget. Smag til med salt og peber.
5. **Salat:** Skær tomater i tern. Pil rødløg og skær det i både.
6. **Anret:** Fyld tomat, rødløg og salat på brødene. Top dem med dressing og ristede kikærter. Rul brødene og spis.