



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kebabspyd med blomkålscouscous

Det skal du bruge

4 stk træspyd
1 pk kruspersille
300 g hakket oksekød
1 pose rasp
½ bæger pasteuriseret æg
½ pose tyrkisk kryddermix
1 stykke blomkål
1 stk tomat
½ pose abrikos, tørret
¼ stk citron
1 dl yoghurt naturel

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Læg spyddene i koldt vand, så brænder de ikke på grillen.
2. **Fars:** Skyl og hak persille. Kom hakket kød, rasp, æg og krydderiblanding i en skål og bland med ⅔ af persillen. Ælt farsen godt igennem evt. med hænderne (husk at vaske dem grundigt først).
3. **Kebabspyd:** Form farsen til 2 stk ca. 10 cm lange pølser pr. person. Stik et spyd igennem hver kebab og dryp med lidt olie. **Grill:** Brun på direkte varme 1 min. på hver side. Flyt til indirekte varme og grill dem ca. 15 min. til de er gennemstegte. Vend dem jævnlige. **Pande:** Varm lidt olie op på en (grill)pande ved høj varme. Steg på samme metode som på grill ved at skrue ned for vamen undervejs.
4. **Blomkålscouscous:** Fjern blade fra blomkålen og skyl den. Riv den på den grove side af et rivejern eller hak i en foodprocessor. Skyl tomat og skær i små tern. Bland sammen med blomkål og abrikostern. Riv citronskal og pres citronsaft og rør sammen med 2 tsk olie, salt og peber. Vend det sammen med blomkålsblandingen.
5. **Persilledip:** Bland yoghurt med resten af persillen og smag til med salt og peber.
6. Servér de grillede kebabspyd med blomkålscouscous og persilledip.