



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hjemmelagde svinekebaber med søtpotetkrem og bulgur, servert med sitron- og persilleyoghurt

## Søtpotetkrem

1 stk søtpotet  
1 stk rødløk  
🏠 1 ss smør

## Bulgur

125 g bulgur  
½ stk sitron  
1 stk tomat  
50 g ruccola

## Kebab

½ bunt bladpersille  
1 stk hvitløksfedd  
300 g kjøttdeig av svin  
½-1 pakke chiliflak  
½-1 pakke persillade  
🏠 ⅓ ts salt  
🏠 3 ss melk

## Sitron- og persilleyoghurt

1 pakke yoghurt naturell  
½ bunt bladpersille  
½ stk sitron

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Søtpotetkrem:** Skrell og kutt søtpoteten i store terninger. Fordel søtpoteterningene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i 20-25 minutter. Skrell og kutt løken i båter, og legg båtene på brettet med søtpoteten når det gjenstår omtrent 15 minutter av steketiden.

3 **Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken.

4 **Kebab:** Skyll og finhakk all persillen. Skrell og finhakk hvitløken. Ha kjøttdeigen i en bolle og bland inn halvparten av persillen, hvitløken, chiliflakene, persilladen, ⅓ ts salt og 3 ss melk. Form deigen til korte, tykke pølser.

5 **Kebab, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kebabene i omtrent 8 minutter, eller til de er gjennomstekte. Snu dem underveis.

6 **Bulgur, fortsettelse:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skyll tomaten og ruccolaen. Kutt tomaten i båter. Ha den ferdigkokte bulguren i en serveringsskål, og bland inn halvparten av sitronskallet, saften fra halve sitronen, tomaten, ruccolaen og litt pepper.

7 **Søtpotetkrem, fortsettelse:** Ha de ferdigstekte søtpotetbitene og 1 ss smør i et litermål. Kjør dem til en glatt krem med en stavmikser. Smak til med salt og pepper, og ha det over i en serveringsskål. Bland rødløken med bulguren.

8 **Sitron- og persilleyoghurt:** Ha yoghurten i en serveringsskål, og rør inn resten av persillen og sitronskallet. Smak til med litt salt og pepper.

**Tips fra kokken:** Stek gjerne en liten prøvekebab av kjøttdeigen før du steker den resten av. Om du ikke har melk, kan den erstattes med lik mengde vann. Om søtpotetkremen blir for tykk, kan du tilsette litt av yoghurten eller litt vann.