



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kebabakia- Greske kebaber med dirty greek fries, bakte grønnsaker og paprika- og fetakrem

Greek dirty fries

350 g poteter
50 g fetaost
1 pakke snackoliven
½ bunt bladpersille

Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika
½ stk grønn squash
1 stk rødløk
1 pakke persillade

Kebabakia

½ bunt bladpersille
1 stk hvitløksfedd
½–1 pakke panering
300 g kjøttdeig
½–1 pakke paprikakrydder
½ pakke spisskummen
½ pakke oregano
½ pakke chiliflak
1 pakke grillspyd
½ dl vann ^B

Paprika- og fetakrem

1 stk hvitløksfedd
100–150 g yoghurt naturell
½–1 pakke ajvar
50 g fetaost
½ pakke chiliflak

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Greek dirty fries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene i ovnen i omtrent 20 minutter. Vend på friesene midtveis i steketiden for et jevnere resultat.
3. **Bakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og squashen, og skrell løken. Kutt paprikaen og squashen i grove biter, og løken i båter. Ha grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og persilladen. Bak grønnsakene i ovnen under potetene i omtrent 18 minutter, til de er møre.
4. **Kebabakia:** Skyll og finhakk persillen. Skrell og finhakk hvitløken, og ha den og halvparten av persillen i en bolle sammen med paneringen, kjøttdeigen, paprika- kummin- og oreganokrydderet, halve pakken med chiliflak og ½ dl vann. Krydre med litt salt og pepper, og kna farsen godt sammen.
5. **Kebabakia, fortsettelse:** Form fire avlange pølser av deigen. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kebabakiaene i 2 minutter på hver side, til de får en gylden stekeskorpe. Tre et grillspyd inn i hver av kebabakiaene, og legg dem oppå grønnsakene i ovnen når det gjenstår 10 minutter av steketiden.
6. **Paprika- og fetakrem:** Skrell hvitløken, og ha den i et litermål sammen med yoghurten, ajvaren, halvparten av fetaosten og resten av chiliflakene. Kjør det hele sammen med en stavmikser, og smak til med salt og pepper. Ha kremen over i en serveringsskål.
7. **Greek dirty fries, fortsettelse:** Topp de ferdigstekte friesene med litt av paprika- og fetakremen, olivenene og resten av fetaosten og persillen.