



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Storfekebab med tzatziki, tomat- og fetasalat, syltet rødløk og ovnsbakte poteter

Ovnsbakte poteter

350 g poteter

Syltet rødløk

1 stk rødløk

1 dl vann ^B

½ dl eplesider-/hvitvinseddik ^B

3 ss sukker ^B

Kebab

300 g kjøttdeig

1 pakke spisskummen

½ dl melk ^B

½ ts salt ^B

Tzatziki

½ stk agurk

150 g yoghurt naturell

1 pakke persillade

Tomat- og fetasalat

1 stk tomat

½ stk agurk

100 g fetaost

½ ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

olivenolje ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og møre.

3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.

4. **Kebab:** Ha kjøttdeigen i en bolle, og tilsett pakkene med spisskummen og 1 ts salt. Bland det hele godt sammen med hendene, og kna deretter inn omtrent ½ dl melk (se tips). Form deigen til tykke, korte pølser.

5. **Tzatziki:** Skyll hele agurken og riv halvparten på et rivjern. Klem ut vannet av agurken med hendene, og ha den i en serveringsskål. Bland inn yoghurten og smak til med persilladen.

6. **Tomat- og fetasalat:** Skyll tomaten. Kutt tomaten og resten av agurken i terninger, og ha dem i en serveringsskål. Bland inn ½ ss olivenolje, litt salt og pepper. Smuldre fetaosten over.

7. **Kebab, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kebabene i omtrent 7 minutter, eller til de er gjennomstekte. Snu dem jevnlig underveis.



TIPS!

Melken kan erstattes med vann. Om du vil spare litt tid, kan du også kutte hele agurken i terninger og blande kryddermiksen med yoghurten, og servere det hver for seg.