



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kebabakia - Grekiska färsjärpar med paprika- och fetaoströra, padrons och dirty greek fries

Greek dirty fries

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Bladpersilja 10 g
Fetaost 50 g
Snacksoliver 1 förp

Kebabakia

Bladpersilja 10 g
● Ägg 1 st
● Vatten 1 msk
Vitlök 1 klyfta
Ströbröd ½ förp
Blandfärs 250 g
Paprikapulver ½ förp
Spiskummin 1 förp
Torkad oregano 1 tsk
Chili flakes 2 krm
● Salt ½ tsk
● Grillspett 4 st

Paprika- och fetaoströra

Matyoghurt 1 dl
Ajvar relish 1 förp
Fetaost 50 g
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes ½ förp

Pimientos de padrón

Pimientos de padrón 1 förp
● Salt 1 krm
● Svartpeppar 1 krm

Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper, Grillspett, Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Greek dirty fries:** Skär potatis i pommes frites-liknande stavar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja och salt. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min, tills de fått en gyllenbrun färg.
3. **Kebabakia:** Finhacka bladpersilja och lägg i en bunke. Tillsätt ägg, vatten, pressad vitlök och ströbröd. Blanda ner blandfärs, paprikapulver, spiskummin, torkad oregano, chili flakes, salt och lite nymald svartpeppar.
4. Forma färsen till 2 st avlånga biffar per portion.
5. Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna eller grillpanna och stek färsjärparna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform (trä gärna upp på grillspett) och tillaga klart i ugnen (under potatisen) ca 10 min, tills de är helt genomstekta. Spara stekpannan.
6. **Paprika- och fetaoströra:** Lägg matyoghurt, ajvar relish, fetaost, pressad vitlök och chili flakes i en mixerbunke. Mixa ihop till en röra med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. **Pimientos de padrón:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan och fräs pimientos de padrón ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
8. **Greek dirty fries:** Strimla resten av bladpersiljan och smula fetaosten. Toppa pommes fritesen med lite av paprika- och fetaoströran, fetaost, snacksoliver och bladpersilja.
9. Servera kebabakia med greek dirty fries, pimientos de padrón och resten av paprika- och fetaoströran.