



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 <sup>B</sup>

## Paprika- og fetakrem

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

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 gyllen 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.