



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
30 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 terningene 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 saft fra resten av sitronen, salt og pepper.