



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 <sup>B</sup>

½ dl eplesider-/hvitvinseddik <sup>B</sup>

3 ss sukker <sup>B</sup>

## Kebab

300 g kjøttdeig

1 pakke spisskummen

½ dl melk <sup>B</sup>

½ ts salt <sup>B</sup>

## 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 <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.