



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vildsvinskebab i tortillabröd med jalapeñotzatziki, syrat rödkål och tomat- och persiljesallad

Syrat rödkål

Strimlad rödkål 100 g

- Salt 2 krm
- Socker 2 tsk
- Vitvinsvinäger 1½ msk
- Olivolja 1 tsk

Jalapeñotzatziki

Snackgurka 1 st

Matyoghurt 1 dl

- Salt 2 krm
- Vitlök 1 klyfta
- Jalapeño ½-1 st

Vildsvinskebab

Vildsvinskebab 300 g

- Salt ½ tsk
- Three spices ½ påse

Tomat- och persiljesallad

Tomat 1 st

Bladpersilja 20 g

Till servering

Rödlök 1 st

Tortillabröd ½ förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vitvinsvinäger

- 1. Syrat rödkål:** Lägg strimlad rödkål i en bunke och blanda ner salt, socker, vitvinsvinäger och olivolja. Massera gärna in dressingen i kålen med händerna.
- 2. Jalapeñotzatziki:** Grovriv snackgurka och pressa ut vätskan. Lägg gurkan i en skål och tillsätt matyoghurt, salt och pressad vitlök. Finhacka jalapeño och blanda ner i tzatzikin (se tips!).
- 3. Vildsvinskebab:** Blanda vildsvinskebab med salt och three spices. Hetta upp olja i en stekpanna och stek köttet ca 5 min, tills det är helt genomstekt.
- 4. Tomat- och persiljesallad:** Tärna tomat och strimla persilja. Lägg allt i en skål och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5. Skiva rödlök.** Värm tortillabröd några sekunder per sida i en het stekpanna. Servera vildsvinskebab i varma tortillabröd med syrat rödkål, jalapeñotzatziki, skivad rödlök och tomat- och persiljesallad.

TIPS! Gillar inte alla stark mat, servera jalapeño vid sidan om istället för att blanda ner i tzatzikin.