



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kafta - nötfärskebab med vitlökssås

Kebab

Shawarmakrydda 1 msk

Nötfärs 250 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Bananschalottenlök 1 st

Gurka 1 st

Tomat 2 st

Tortillabröd 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Kebab:** Blanda shawarmakrydda och nötfärs i en bunke. Platt ut kebabfärsen tunt (ca ½ cm) i en ugnform med bakplåtspapper. Tillaga högt upp i ugnen ca 12 min, tills köttet är helt genomstekt (innertemp 72°C).

3. **Vitlökssås:** Lägg matyoghurt i en skål. Blanda med pressad vitlök, lite salt och nymald svartpeppar.

4. **Tillbehör:** Finhacka bananschalottenlök. Skär gurka i stavar. Tärna tomat. Lägg upp allt på ett fat.

5. **Kebab:** Skär kebabköttet i långa smala strimlor, ca 2 cm breda.

6. Servera kafta kebab i tortillabröd (se tips) med vitlökssås och grönsaker.

TIPS! Har du tid? Värm tortillabröden hastigt i en torr stekpanna!