



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad shish kebab med aubergineröra och persiljesallad

Shish kebab

Bananschalottenlök ½ st
Blandfärs 250 g
Paprikapulver 1 tsk
Torkad oregano ½ tsk
Spiskummin ½ tsk
Malen koriander ½ tsk
Malen kanel ⅓ tsk
🏠 Mjöl 2 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Ströbröd 1 ½ msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Grillspett 4 st

Aubergineröra

Bananschalottenlök ½ st
Aubergine 1 st
Spiskummin ½ tsk
🏠 Salt
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 1-2 klyfta
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Sambal oelek 2 msk
🏠 Tomatpuré 2 msk
🏠 Svartpeppar

Persiljesallad

Bladpersilja 20 g
Rödlök 1 st
Tomat 1 st
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Salt

Tillbehör

Pitabröd 2 st
Mixsallad 30 g

- Om du vill grilla, tänd grillen! Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig) om du inte grillar.
- Shish kebab:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg blandfärs i en bunke. Blanda ner lök, mjöl, pressad vitlök, sambal oelek, ströbröd, paprikapulver, torkad oregano, spiskummin, malen koriander, malen kanel, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda väl till en jämn smet.
- Aubergineröra:** Grovhacka bananschalottenlök. Tärna aubergine i 2x2 cm tjocka tärningar. Strö lite salt över auberginen och låt stå ca 5 min, torka den sedan torr med lite hushållspapper. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Stek auberginen gyllene runt om ca 5 min. Avsluta med att fräsa med lök i 2 min. Lägg allt i en mixerbunke.
- Tillsätt pressad vitlök, rödvinvinäger, sambal oelek, tomatpuré, spiskummin och lite nymald svartpeppar till mixerbunken. Mixa ihop till en röra med stavmixer. Smaka av med lite salt.
- Shish kebab:** Forma färsen till fyra avlånga biffar. Trä upp biffarna på grillspett. Grilla ca 3 min per sida. Tillaga klart på indirekt värme (se tips!), tills biffarna är helt genomstekta (inntertemp 72°C). Om du inte grillar, hetta upp en stekpanna med lite olivolja och bryn biffarna runt om, ca 3 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart längst ner i ugnen ca 7 min, tills biffarna är helt genomstekta.
- Persiljesallad:** Plocka bladen och finstrimla stjälken på bladpersiljan. Skiva rödlök tunt och spola i iskallt vatten (så blir den lite mildare). Tärna tomat smått. Lägg allt i en skål och blanda med rödvinvinäger, flytande honung och lite salt.
- Värm pitabröd enligt anvisning på förpackningen. Halvera bröden och fyll med aubergineröra, mixsallad, persiljesallad och shish kebab.

TIPS! Indirekt värme: lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart biffarna på sidan av grillen utan glöd, under lock.