



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekisk nötfärskebab med klyftpotatis och vitlökssås

Rostad klyftpotatis

- Potatisklyftor 1 förp
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Nötfärskebab

- Nötfärs 250 g
- Vitlök 1 klyfta
- Spiskummin 2 tsk
- Senap ½ msk
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk

Vitlökssås

- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök ½ klyfta
- 🏠 Salt ½ krm
- 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

- Isbergssallad 1 st
- Rödlök 1 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad klyftpotatis:** Lägg potatisklyftor på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Nötfärskebab:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs nötfärs och pressad vitlök ca 5 min. Krydda med salt och spiskummin. Tillsätt senap och fräs ytterligare ca 1 min.
4. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
5. **Tillbehör:** Finstrimla isbergssallad och rödlök.
6. Servera nötfärskebab med rostad klyftpotatis, vitlökssås och grönsaker.