



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekisk kycklingkebab med aubergine, rucola och rostad vitlöksyoghurt

Tillbehör

Tortillabröd ½ förp

Kycklingkebab

Vitlök 1 klyfta
Senap 1 ½ msk
Spiskummin 2 tsk
Kycklinglårfilé 300 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk

Rostad auberginesallad

Aubergine 1 st
Spiskummin 1 tsk
Rödlök 1 st
Rucola 30 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt 2 krm
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk

Rostad vitlöksyoghurt

Vitlök 1 klyfta
Matyoghurt 1 dl
🏠 Salt ¾ krm
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Kycklingkebab:** Blanda pressad vitlök, lite olivolja, senap, spiskummin och salt i en bunke. Strimla kycklinglårfilé och blanda ner i senapsblandningen. Låt marinera minst 15 min.
3. **Rostad auberginesallad:** Tärna aubergine och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och krydda med salt och spiskummin. Lägg 1 vitlöksklyfta med skalet kvar bredvid auberginen (vitlöken används till vitlöksyoghurten). Rosta allt i övre delen av ugnen ca 18 min, tills auberginen känns mjuk och har fått fin färg.
4. **Rostad vitlöksyoghurt:** Plocka bort skalet från den rostade vitlöksklyftan. Lägg vitlöken i en liten skål och mosa sönder med en gaffel. Blanda med matyoghurt, salt och nymald svartpeppar.
5. **Rostad auberginesallad:** Finstrimla rödlök. Lägg i ett durkslag och spola i kallt vatten. Låt rinna av. Blanda rucola, rödlök, den rostade auberginen och rödvinvinäger i en skål. Smaka av med lite salt.
6. **Kycklingkebab:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek den marinerade kycklingen ca 6 min, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C).
7. Värm tortillabröd snabbt i ugnen eller i en stekpanna.
8. Fyll tortillabröden med rostad vitlöksyoghurt, auberginesallad och kycklingkebab. Rulla ihop och servera!