



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekisk nötfärskebab med klyftpotatis och vitlökssås

Rostad klyftpotatis

Potatis 400 g

🏠 Bakplåtpapper 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:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtpapper 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.