



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kafta - nötfärskebab med ajvar relish, bulgur och gurksallad

Kafta

Gul lök 1 st
Nötfärs 250 g
Paprikapulver ½ förp
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Bakplåtspapper 1 st

Till servering

Bulgur 125 g
Rödlök 1 st
Snackgurka 1 st
Matyoghurt 1 dl
Ajvar relish 1 förp

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
3. **Kafta:** Grovriv gul lök och lägg i en bunke. Blanda med nötfärs, paprikapulver, pressad vitlök, tomatpuré, salt och vatten. Platta ut kebabfärsen tunt på en plåt med bakplåtspapper (se tips!). Tillaga högt upp i ugnen ca 10 min, tills köttet är helt genomstekt.
4. **Grönsaker:** Skiva rödlök tunt. Skär snackgurka i mindre bitar.
5. **Kafta:** Skär kebabköttet i långa strimlor, ca 2 cm breda.
6. Servera kafta med bulgur, grönsaker, matyoghurt och ajvar relish.

TIPS! Lagg färsen mellan två bakplåtspapper och kavla med en brödkavel för att få den tunt utkavlad!