



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!