



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kebabspett med citron- och vitlökssmör, dirty fries och bladpersilja

## Dirty fries

Bakpotatis 2 st  
Three spices ¼ påse  
Bladpersilja 10 g  
Röd chili 1 st  
Matyoghurt ½ dl  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt

## Citron- och vitlökssmör

Citron, zest 1 st  
Vitlök ½ klyfta  
🏠 Smör,  
rumstempererat 20 g  
🏠 Salt

## Kebabspett

Bladpersilja 10 g  
Ströbröd ¼ dl  
Three spices ½ påse  
Vitlök 1 klyfta  
Tomatpuré 1 msk  
Nötfärs 250 g  
🏠 Mjöl ½ dl  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Grillspett 4 st

## Till servering

Isbergssallad 1 st  
Rödlök 1 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Dirty fries:** Skär bakpotatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper, blanda med lite olivolja, three spices och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min. Rör om då och då. Finhacka persilja. Skär röd chili i tunna skivor (se tips). Vid servering: Ringla yoghurt över pommes fritesen och strö över persilja och röd chili.
3. **Citron- och vitlökssmör:** Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet på citronen och lägg i en liten skål. Tillsätt smör och pressad vitlök. Mosa ihop allt med en gaffel. Smaka av med lite salt.
4. **Kebabspett:** Finhacka bladpersilja och lägg i en rymlig bunke. Tillsätt ströbröd, mjöl, three spices, salt, tomatpuré, pressad vitlök och nötfärs till bunken. Blanda ihop ordentligt och forma sedan till 4 järpar. Om ni vill, trä upp järparna på grillspett.
5. Hetta upp en grillpanna eller stekpanna. Halvera den använda citronen. Stek eller grilla järparna ca 2 min per sida, lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills järparna är helt genomstekta. Grilla eller stek citronhalvorna på snittytan tills de fått fin färg.
6. **Till servering:** Skär rödlök i så tunna skivor som möjligt. Bryt isbergssallad i grova bitar.
7. Pressa grillad citron över kebabspetten. Servera med citron- och vitlökssmör, dirty fries och grönsaker.

**TIPS!** För en mildare chili - plocka bort frö och fröfäste från chilin!