



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tyrkiske kjøttboller i pitabrød med ajvaryoghurt og frisk tomatsalat med rødløk og persille

Tyrkiske kjøttboller

½ stk rødløk
300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser
½ pakke tyrkisk krydder
½ pakke røkt chilikrydder
🏠 ¼-½ ts salt

Frisk tomatsalat med rødløk og persille

½ stk rødløk
1 stk tomat
½ stk agurk
½ bunt bladpersille
½ stk sitron
1 pakke chiliflak
🏠 ½ ts sukker
🏠 1 ss olivenolje

Pitabrød

4 stk pitabrød

Ajvaryoghurt

75-150 g yoghurt naturell
½-1 pakke ajvar
½ pakke røkt chilikrydder

🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 190 grader varmluft.
- 2 **Tyrkiske kjøttboller:** Skrell og finhakk halve rødløken. Bland sammen kjøttdeigen med rødløken, det tyrkiske krydderet, halvparten av chilikrydderet, ¼-½ ts salt og litt pepper. Rull deigen til små kjøttboller.
- 3 **Frisk tomatsalat med rødløk og persille:** Skrell og kutt resten av rødløken fra steg 2 i tynne skiver med en kniv eller mandolin. Legg rødløken i en sil, og vend inn litt salt. La rødløken trekke i saltet i 5 minutter. Skyll løken kaldt vann og sil av vannet.
- 4 **Frisk tomatsalat med rødløk og persille, fortsettelse:** Skyll tomaten og agurken og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk persillen. Bland sammen rødløken, tomaten, persillen, 1 ss olivenolje, ½ ts sukker, saft fra sitronen, salt, pepper og ønsket mengde chiliflak i en skål.
- 5 **Tyrkiske kjøttboller, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 7-8 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.
- 6 **Pitabrød:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4-6 minutter før servering (se tips).
- 7 **Ajvaryoghurt:** Bland yoghurten med ajvaren i en skål, og smak til med resten av det røkte chilikrydderet og litt salt.
- 8 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Hvis du deler pitabrødene i to på langs så du får to tynne brød, kan du fylle dem som en taco.