



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Adana-kebab med potetbåter, råmarinert løk, yoghurtdressing og varme multibrød

Potetbåter og multibrød

350 g poteter
2 stk rustikke multibrød

Råmarinert løk

1 stk rødløk
🏠 1 ss hvitvinseddik
🏠 2 ss vann

Adana-kebab

4-6 stk grillspyd
300 g salsicciadeig

Yoghurtdressing

75-150 g yoghurt
naturell
½-1 pakke tyrkisk krydder

Til servering

1 stk tomat
50 g ruccola

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og legg grillspydene i vann.
- 2 **Potetbåter og multibrød:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20-25 minutter, eller til de er gyldne og gjennomstekte.
- 3 **Råmarinert løk:** Skrell og kutt rødløken i så tynne skiver du klarer på en mandolin, eller bruk en skarp kniv. Ha rødløken i en bolle, og vend inn 1 ss eddik, 2 ss vann og litt salt. Vend det hele godt sammen.
- 4 **Adana-kebab:** Varm opp en steke- eller grillpanne til høy varme (se tips). Form salsicciadeigen til lange, flate kebaber rundt grillspydene. Pensle kjøttet med litt olje, og stek eller grill dem i omtrent 4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.
- 5 **Potetbåter og multibrød, fortsettelse:** Varm brødene på rist i ovnen i 3 minutter før servering.
- 6 **Yoghurtdressing:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med tyrkisk krydder og litt salt.
- 7 **Til servering:** Skyll tomatene og ruccolan. Kutt tomatene i grove biter, og ha dem i en skål sammen med ruccolan. Server kebabspydene med potetbåtene og multibrødene, og topp kjøttet med den råmarinerte løken. Server tomatsalaten og dressingen til retten.

Tips fra kokken: Grill gjerne kebabene og multibrødene ute på grillen for ekstra god smak.