



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Adana-kebab med potetbåter, råmarinert løk, yoghurt dressing 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

## Yoghurt dressing

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 **Yoghurt dressing:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med tyrkisk krydder og litt salt.
- 7 **Til servering:** Skyll tomatene og ruccolaeen. Kutt tomatene i grove biter, og ha dem i en skål sammen med ruccolaeen. Server kebabspydene med potetbåtene og multibrødene, og topp kjøttet med den råmarinerte løken. Server tomatosalaten og dressingen til retten.

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