



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelagde svinekebabber med søtpotetkrem og bulgur, servert med sitron- og persilleyoghurt

Søtpotetkrem

1 stk søtpotet
1 stk rødløk
🏠 1 ss smør

Bulgur

125 g bulgur
½ stk sitron
1 stk tomat
50 g ruccola

Kebab

½ bunt bladpersille
1 stk hvitløksfedd
300 g kjøttdeig av svin
½-1 pakke chiliflak
½-1 pakke tyrkisk krydder
🏠 ½ ts salt
🏠 3 ss melk

Sitron- og persilleyoghurt

1 pakke yoghurt naturell
½ bunt bladpersille
½ stk sitron

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

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Søtpotetkrem:** Skrell og kutt søtpoteten i store terninger. Fordel søtpoteterningene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i 20-25 minutter. Skrell og kutt løken i båter, og legg båtene på brettet med søtpoteten når det gjenstår omtrent 15 minutter av steketiden.

3 **Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken.

4 **Kebab:** Skyll og finhakk all persillen. Skrell og finhakk hvitløken. Ha kjøttdeigen i en bolle og bland inn halvparten av persillen, hvitløken, chiliflakene, kryddermiksen, ½ ts salt og 3 ss melk. Form deigen til korte, tykke pølser.

5 **Kebab, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kebabene i omtrent 8 minutter, eller til de er gjennomstekte. Snu dem underveis.

6 **Bulgur, fortsettelse:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skyll tomaten og ruccolaen. Kutt tomaten i båter. Ha den ferdigkokte bulguren i en serveringsskål, og bland inn halvparten av sitronskallet, saften fra halve sitronen, tomaten, ruccolaen og litt pepper.

7 **Søtpotetkrem, fortsettelse:** Ha de ferdigstekte søtpotetbitene og 1 ss smør i et litermåll. Kjør dem til en glatt krem med en stavmikser. Smak til med salt og pepper, og ha det over i en serveringsskål. Bland rødløken med bulguren.

8 **Sitron- og persilleyoghurt:** Ha yoghurten i en serveringsskål, og rør inn resten av persillen og sitronskallet. Smak til med litt saft fra resten av sitronen, salt og pepper.

Tips fra kokken: Stek gjerne en liten prøvekebab av kjøttdeigen før du steker den resten av. Hvis du ikke har melk, kan den erstattes med lik mengde vann. Om søtpotetkremen blir for tykk, kan du tilsette litt av yoghurten eller litt vann.