



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kebabspett med citron- och vitlökssmör, dirty fries och bladpersilja

Dirty fries

Bakpotatis 2 st
 Linas tre kryddor 2 tsk
 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
 Linas tre kryddor 1 msk
 Vitlök ½ klyfta
 Nötfärs 250 g
 🏠 Ströbröd ¼ dl
 🏠 Mjolk ½ dl
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Grillspett 4 st

Till servering

Isbergssallad 1 st
 Rödlök 1 st

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Dirty fries:** Skär bakpotatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper, blanda med lite olivolja, Linas tre kryddor och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min. Rör om då och då. Finhacka persilja. Skär röd chili i tunna skivor. Vid servering: Ringla yoghurt över pommes fritesen och strö över persilja och röd chili.
- 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.
- Kebabspett:** Finhacka bladpersilja och lägg i en rymlig bunke. Tillsätt ströbröd, mjolk, Linas tre kryddor, 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.
- Hetta upp en grillpanna eller stekpanna. Halvera den använda citronen. Stek eller grilla järparna ca 2 min per sida, lägg över i en ugnatform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills järparna är helt genomstekta (innertemp 72°C). Grilla eller stek citronhalvorna på snittytan tills de fått fin färg.
- Till servering:** Skär rödlök i så tunna skivor som möjligt (gärna på mandolin). Bryt isbergssallad i grova bitar.
- Pressa grillad citron över kebabspetten. Servera med citron- och vitlökssmör, dirty fries och grönsaker.