



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Oksekødskebab med ajvar relish, bulgur og agurkesalat

## Det skal du bruge

125 g bulgur  
½ stk løg  
300 g hakket oksekød  
½ pose paprika  
1 fed hvidløg  
½ pose tomatpuré  
4 stk træspyd  
1 stk skoleagurk  
½ stk rødløg  
1 dl yoghurt naturel  
½-1 pose ajvar

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Bulgur:** Kog bulgur efter anvisningerne på pakken.
- Kebabspyd:** Pil og hak løg fint. Bland løg med hakket oksekød, paprika, presset hvidløg, tomatpuré, salt og 1 spsk vand. Form farsen til 2 ca. 10 cm lange pølser pr. person. Stik et spyd igennem hver kebab og dryp med lidt olie. Varm lidt olie op på en stegepande til høj varme og brun kødet af på alle sider. Skru ned for varmen og steg videre til de er gennemstegte.
- Agurkesalat:** Skyl agurk og pil rødløg. Skær agurk i tern og rødløg i skiver. Bland det sammen i en serveringsskål og krydr med lidt salt og peber.
- Servering:** Servér kebabspyd med bulgur, agurkesalat, yoghurt og en skefuld ajvar relish.