



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kebabspett med citron- och vitlökssmör, dirty fries och bladpersilja

Dirty fries

Bakpotatis 2 st
● Bakplåtspapper 1 st
Three spices ¼ påse
Bladpersilja 10 g
Röd chili 1 st
Matyoghurt ½ dl

Citron- och vitlökssmör

Citron, zest 1 st
● Smör,
rumstempererat 20 g
Vitlök ½ klyfta

Kebabspett

Bladpersilja 10 g
Ströbröd ¼ dl
● Mjolk* ½ dl
Three spices ½ påse
● Salt ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré 1 msk
Nötfärs 250 g
● Grillspett 4 st

Grönsaker

Isbergssallad 1 st
Rödlök 1 st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper,
Grillspett, Mjolk*,
Olivolja, Salt, Smör,
rumstempererat

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Dirty fries:** Skär bakpotatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, three spices och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min. Rör om då och då.
3. **Citron- och vitlökssmör:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Mosa ihop citronskal, smör, pressad vitlök och salt med en gaffel.
4. **Kebabspett:** Finhacka bladpersilja och lägg i en rymlig bunke. Blanda ihop ströbröd, mjölk, three spices, salt, tomatpuré, pressad vitlök och nötfärs. Forma till 4 järpar. Om du vill, trä upp järparna på grillspett.
5. Hetta upp en grill- eller stekpanna. Halvera den använda citronen. Stek eller grilla järparna ca 2 min per sida, lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta. Grilla eller stek citrontalvorna på snittytan tills de fått fin färg.
6. **Grönsaker:** Skär rödlök i så tunna skivor som möjligt. Bryt isbergssallad i grova bitar.
7. **Dirty fries:** Finhacka persilja. Skär röd chili i tunna skivor (se tips). Ringla yoghurt över pommes fritesen och strö över persilja och röd chili.
8. Pressa grillad citron över kebabspetten. Servera med citron- och vitlökssmör, dirty fries och grönsaker.

TIPS! För en mildare chili - plocka bort frö och fröfäste från chilin!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ