



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Adana-kebab med tomatbulgur, bakte grønnsaker og krydret yoghurt

Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika
1 stk squash

Tomatbulgur

½ pakke tomatpuré
125 g bulgur
2½ dl vann ^B
½ ss smør* ^B

Krydret yoghurt

150 g yoghurt
1 pakke persillade

Adana-kebab

275 g chorizodeig

Tilbehør

60 g ruccola

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Bakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og squashen. Rens paprikaen, og kutt den i 8 strimler på langs. Kutt squashen i skiver. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir og ha over litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen i 15–20 minutter.
3. **Tomatbulgur:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Tilsett 1 ss tomatpuré, og stek i omtrent 1 minutt. Tilsett 2½ dl vann og litt salt, og kok opp. Ha bulguren i det kokende vannet, og rør om. La bulguren småkoke under lokk i 8–10 minutter. Rør om jevnlig slik at det ikke svir seg. Vend inn ½ ss smør før servering.
4. **Krydret yoghurt:** Ha yoghurten i en liten skål, og smak til med persilladen og litt salt.
5. **Adana-kebab:** Form chorizodeigen til lange, flate kebaber. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kebabene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.
6. **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp retten med den ved servering.