



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Adana-kebab med potetbåter, råmarinert løk, yoghurt dressing og varme brød

Potetbåter og brød

350 g poteter
2 stk rustikke multibrød

Råmarinert løk

1 stk rødløk
1 pose hvitvinseddik 15ml
2 ss vann ^B

Adana-kebab

4-6 stk grillspyd
275 g salsicciadeig

Yoghurtdressing

75-150 g yoghurt naturell
½-1 pakke persillade

Til servering

1 stk tomat
30 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og legg grillspydene i vann.
2. **Potetbåter og brød:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20-25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Råmarinert løk:** Skrell og kutt rødløken i så tynne skiver du klarer. Ha rødløken i en bolle, og vend inn 1 ss eddik, 2 ss vann og litt salt. Vend det hele godt sammen.
4. **Adana-kebab:** Varm opp en steke- eller grillpanne til høy varme (se tips). Form salsicciadeigen til lange, flate kebaber rundt grillspydene. Pensle kjøttet med litt olje, og stek eller grill dem i omtrent 4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.
5. **Potetbåter og brød, fortsettelse:** Varm brødene på rist i ovnen i 3 minutter før servering.
6. **Yoghurtdressing:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med persilladen og litt salt.
7. **Til servering:** Skyll tomaten og ruccolaen. Kutt tomaten i grove biter, og ha dem i en skål sammen med ruccolaen. Server kebabspydene med potetbåtene og multibrødene, og topp kjøttet med den råmarinerte løken. Server tomatsalaten og dressingen til retten.



TIPS!

Grill gjerne kebabene og multibrødene ute på grillen for ekstra god smak.