



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kebabakia & tirokafteri med græske dirty fries og pimientos de padrón

Græske dirty fries

400 g kartofler, medium
½ pk bredbladet persille
½ pakke feta
½ pose oliven

Kebabakia

½ pk bredbladet persille
1 fed hvidløg
1 stk æg
½ pose rasp
300 g hakket oksekød
½ pose paprika
1 pose spidskommen
½ pose oregano
¼ pose chiliflager
3 spsk vand ^b

Tirokafteri

1 bæger yoghurt naturel
½ pose ajvar
½ pakke feta
½ fed hvidløg
¼ pose chiliflager

Grønt

1 pose pimientos de padrón

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Fritter:** Skær kartoflerne i stave som pommes frites. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie fra osten og salt. Bag midt i ovnen ca. 20 min. til de er gyldenbrune.
3. **Kebabakia:** Skyl og hak alt persillen fint og kom halvdelen i en skål. Pil og pres hvidløg i og tilsæt æg, vand og rasp. Bland sammen med hakket kød, paprika, spidskommen, oregano, chiliflager, salt og lidt friskkværnet sort peber. Form farsen til 2 aflange bøffer pr. person.
4. Varm lidt olie fra osten op i en stor (grill)pande og steg kebabakia ca. 2 min. på hver side. Læg dem i et ildfast fad og steg i ovnen (under bagepladen) ca. 10 min. til kødet er gennemstegt.
5. **Tirokafteri:** Pil hvidløg og kom i en blendeskål. Tilføj yoghurt, ajvar, feta og chiliflager. Blend til en sauce med en stavblender. Smag til med lidt salt og friskkværnet sort peber.
6. **Grønt:** Varm lidt olie op i en stor stegepande og steg pimientos de padrón ca. 3 min. Krydr med lidt salt og peber.
7. **Græske dirty fries:** Kom fritterne i en serveringsskål. Kom lidt tirokafteri over og smuldr feta på. Top med oliven og resten af persillen.
8. Servér kebabakia med græske dirty fries, pimientos de padróns og resten af tirokafteri.