



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kebab med vitlökssås, tomatsalsa och bulgur

### Kebab

Blandfärs 250 g  
 ● Salt ½ tsk  
 Persillade ½ påse  
 Spiskummin 1 tsk

### Vitlökssås

Gräddfil 150 g  
 Persillade ½ påse  
 ● Salt ½ krm

### Grönsaker

Rödlök 1 st  
 Isbergssallad ½ st  
 Tomat 1 st

### Till servering

Bulgur 125 g  
 Tomatsalsa 1 förp

### Att ha hemma ●

Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
3. **Kebab:** Lägg blandfärs i en bunke och tillsätt salt, persillade och spiskummin, blanda ordentligt. Pressa ut färsen i ett cm-tjockt lager i en smord ugnform. Skär färsen i 4 avlånga bitar direkt i formen. Tillaga i övre delen av ugnen ca 10 min, tills kebaberna fått fin färg och är helt genomstekta. Använd grillfunktionen de sista minuterna.
4. **Vitlökssås:** Lägg gräddfil i en liten skål och blanda ner persillade och salt.
5. **Grönsaker:** Strimla rödlök och isbergssallad. Skiva tomat.
6. Servera kebab med tomatsalsa, vitlökssås, grönsaker och bulgur.