



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25-35 min 👤 2 personer

GL 094_2

Svinekebab i tortillalefse med friske grønnsaker, urtedressing og sylta rødløk

Rulla kebabkjøtt

275 g svinekjøttdeig
½ pakke persillade
½-1 pakke spisskummen
2 ss melk* ^B

Sylta rødløk

1 stk rødløk
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 pose hvitvinseddik 30ml
1 dl vann ^B
3 ss sukker ^B

Tortilla

4 stk tortillalefser

Tilbehør

1 stk tomat
1 stk agurk
1 pakke mais
1 pakke hvitløksdressing
75 g Mamma Mia salatblanding

bakepapir ^B
aluminiumsfolie ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.
2. **Rulla kebabkjøtt:** Ha kjøttdeigen, 2 ss melk eller vann, persilladen og ønsket mengde av spisskummen-krydderet i en bolle, og kna det godt sammen. Legg deigen mellom to bakepapir, og rull den ut slik at det blir et jevnt tynt lag. Rull så kjøttet og papiret sammen til en rull, og legg den på et stekebrett. Stek kjøttet i ovnen i omtrent 15 minutter. La kjøttet hvile i 5 minutter, rull det forsiktig ut av papiret, og riv det fra hverandre i mindre flak ved servering.
3. **Sylta rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Kok opp 1 dl vann, 3 ss sukker og eddiken i en liten kjele. Trekk platen av varmen, vend inn løken og kryddermiksen, og la det trekke frem til servering.
4. **Tortilla:** Pakk tortillalefsene inn i litt aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 5 minutter.
5. **Tilbehør:** Skyll tomaten og agurken, og hell laken av maisen. Kutt tomaten i tynne båter og agurken i skiver. Ha salaten, agurken, tomaten og maisen i en stor salatbolle eller i hver sin skål. Sett sammen kebabene etter eget ønske, og server hvitløksdressing til.

TIPS!

Deigen til kebabene kan godt være klissete og litt løs, da er den lettere å kjevle ut. Bruk ei kjevle, ei stor glassflaske eller et langt glass for å rulle ut deigen. Legg deigrullen i en ildfast form for å unngå søl på stekebrettet.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivenlig alternativ