



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Georgiske deller med middelhavssalat og søde kartofler

Søde kartofler

1 stk sød kartoffel
1 bæger yoghurt naturel

Georgiske deller

300 g hakket gris & kalv
½ stk løg
1 fed hvidløg
1 pose three spices
½ pose ras el hanout
1 stk æg
½ pose rasp
2 spsk vand ^b

Middelhavssalat

1 stk tomat
1 stk skoleagurk
½ stk løg
½ pk mynte, frisk
1 spsk rødvinseddike
½ pose za'atar krydderi
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Søde kartofler:** Skyl de søde kartofler og skær dem i tern. Vend i lidt olie og krydr med salt og peber. Læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem ca. 15-20 min. til de er møre.
3. **Georgiske deller:** Rør kødet sejt med lidt salt. Pil løg og hvidløg, riv begge fint og bland det med kødet. Tilsæt resten af ingredienserne og rør det hele grundigt sammen. Varm en stegepande op med lidt olie. Form 3-4 deller pr. person. Steg ved middelhøj varme på alle sider 7-8 min. i alt. Kom panden i ovnen og bag 2-3 min. til de er faste i kødet.
4. **Middelhavssalat:** Skyl tomat og agurk og skær begge i tern. Pil skalotteløg og skær i skiver. Skyl og hak mynten fint. Vend det hele med rødvinseddike, olivenolie og za'atar krydderi. Smag til med lidt salt.
5. Kom lidt yoghurt på de søde kartofler og servér til dellerne og middelhavssalat.