



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tyrkisk lahmacun med okse, salat og mynte

Kikærter

½ dåse kikærter

Lahmacun

1 fed hvidløg
300 g hakket oksekød
1 pose tomatalsa
1 tsk spidskommen
½ pk bredbladet persille
4 stk tortilla-wraps
1 spsk mel* ^b

Dressing

½-1 pk mynte, frisk
1 dl yoghurt naturel

Salat

1 stk tomat
½ stk rødløg
50 g salatmix napolitana

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. **Ovn:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kikærter:** Dræn kikærterne. Vend dem med salt, peber og ½ spsk olivenolie og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i 20-25 min. og rør i dem undervejs.
3. **Lahmacun:** Pil og pres hvidløg. Kom halvdelen i en skål sammen med kødet og rør kødet sejt med lidt salt. Tilsæt mel, tomatalsa, spidskommen, hakket persille og peber. Bland det godt sammen. Læg brødene på bageplader med bagepapir og fordel kødblandingen i et tyndt lag næsten ud til kanten. Bag i ovnen 7-9 min.
4. **Dressing:** Hak mynten og bland den med yoghurt samt resten af hvidløget. Smag til med salt og peber.
5. **Salat:** Skær tomater i tern. Pil rødløg og skær det i både.
6. **Anret:** Fyld tomat, rødløg og salat på brødene. Top dem med dressing og ristede kikærter. Rul brødene og spis.