



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grekisk kycklingkebab med aubergine, ruccola och rostad vitlökscrème

## Tillbehör

Tortillabröd ½ förp

## Kycklingkebab

Vitlök 1 klyfta

Mild senap 1 förp

Spiskummin ½ förp

● Salt ½ tsk

Kycklinglårfile 300 g

## Rostad auberginesallad

Aubergine 1 st

● Bakplåtspapper 1 st

● Salt 2 krm

Spiskummin ½ förp

Rödlök 1 st

Ruccola 30 g

Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse

## Rostad vitlökscrème

Vitlök 1 klyfta

Gräddfil 150 g

● Salt ¾ krm

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Kycklingkebab:** Blanda pressad vitlök, lite olivolja, senap, spiskummin och salt i en bunke. Strimla kycklinglårfile och blanda ner i senapsblandningen. Låt marinera minst 15 min.
3. **Rostad auberginesallad:** Tärna aubergine och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och krydda med salt och spiskummin. Lägg 1 vitlöksklyfta med skalet kvar bredvid auberginen (vitlöken används till vitlöksyoghurten). Rosta allt i övre delen av ugnen ca 18 min, tills auberginen känns mjuk och har fått fin färg.
4. **Rostad vitlökscrème:** Plocka bort skalet från den rostade vitlöksklyftan. Lägg vitlöken i en liten skål och mosa sönder med en gaffel. Blanda med gräddfil, salt och nymald svartpeppar.
5. **Rostad auberginesallad:** Finstrimla rödlök. Lägg i ett durkslag och spola i kallt vatten. Låt rinna av. Blanda ruccola, rödlök, den rostade auberginen och vitvinsvinäger i en skål. Smaka av med lite salt.
6. **Kycklingkebab:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek den marinerade kycklingen ca 6 min, tills den är helt genomstekt.
7. Hetta upp en torr och het stekpanna och varm hastigt tortillabröd.
8. Fyll tortillabröden med rostad vitlökscrème, auberginesallad och kycklingkebab. Rulla ihop och servera!