



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Adana-kebab med tomatbulgur, bakte grønnsaker og krydret yoghurt

## Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika  
1 stk squash

## Tomatbulgur

½ pakke tomatpuré  
125 g bulgur  
2½ dl vann <sup>B</sup>  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Krydret yoghurt

150 g yoghurt  
1 pakke persillade

## Adana-kebab

275 g chorizodeig

## Tilbehør

60 g ruccola

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Bakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og squashen. Rens paprikaen, og kutt den i 8 strimler på langs. Kutt squashen i skiver. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir og ha over litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen i 15–20 minutter.
3. **Tomatbulgur:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Tilsett 1 ss tomatpuré, og stek i omtrent 1 minutt. Tilsett 2½ dl vann og litt salt, og kok opp. Ha bulguren i det kokende vannet, og rør om. La bulguren småkoke under lokk i 8–10 minutter. Rør om jevnlig slik at det ikke svir seg. Vend inn ½ ss smør før servering.
4. **Krydret yoghurt:** Ha yoghurten i en liten skål, og smak til med persilladen og litt salt.
5. **Adana-kebab:** Form chorizodeigen til lange, flate kebaber. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kebabene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.
6. **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp retten med den ved servering.