



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kebabspett med citron- och vitlökssmör, dirty fries och bladpersilja

## Dirty fries

Ugnspotatis 600 g  
 ● Bakplåtspapper 1 st  
 Three spices ¼ påse  
 Bladpersilja 10 g  
 Röd chili 1 st  
 Gräddfil 75 g

## Citron- och vitlökssmör

Citron, zest 1 st  
 ● Smör,  
 rumstempererat 20 g  
 Vitlök ½ klyfta

## Kebabspett

Bladpersilja 10 g  
 Ströbröd ½ förp  
 ● Mjök\* ½ dl  
 Three spices ½ påse  
 ● Salt ½ tsk  
 Vitlök 1 klyfta  
 Tomatpuré 1 msk  
 Nötfärs 250 g  
 ● Grillspett 4 st

## Grönsaker

Isbergssallad 1 st  
 Rödlök 1 st

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper,  
 Grillspett, Mjök\*,  
 Olivolja, Salt, Smör,  
 rumstempererat

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Dirty fries:** Skär ugnspotatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, three spices och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min. Rör om då och då.
3. **Citron- och vitlökssmör:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Mosa ihop citronskal, smör, pressad vitlök och salt med en gaffel.
4. **Kebabspett:** Finhacka bladpersilja och lägg i en rymlig bunke. Blanda ihop ströbröd, mjök, three spices, salt, tomatpuré, pressad vitlök och nötfärs. Forma till 4 järpar. Om du vill, trä upp järparna på grillspett.
5. Hetta upp en grill- eller stekpanna. Halvera den använda citronen. Stek eller grilla järparna ca 2 min per sida, lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta. Grilla eller stek citronhalvorna på snittytan tills de fått fin färg.
6. **Grönsaker:** Skär rödlök i så tunna skivor som möjligt. Bryt isbergssallad i grova bitar.
7. **Dirty fries:** Finhacka persilja. Skär röd chili i tunna skivor (se tips). Ringla gräddfil över pommes fritesen och strö över persilja och röd chili.
8. Pressa grillad citron över kebabspetten. Servera med citron- och vitlökssmör, dirty fries och grönsaker.

**TIPS!** För en mildare chili - plocka bort frö och fröfäste från chilin!

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ