



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade kebabspett med kabak salatasi, valnötter, rostad paprikasallad och pitabröd

Rostad paprikasallad

Zucchini ½ st
Röd paprika 1 st
Spiskummin 1 förp
● Salt 2 krn
Bladpersilja 20 g

Kabak salatasi

Zucchini ½ st
● Salt 2 krn
Dill 20 g
Vitlök 1 klyfta
Gräddfil 75 g
Valnötter 30 g

Kebabspett

Blandfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt ½ tsk
Ras el hanout ½ förp
Paprikapulver 1 förp
● Ägg 1 st
● Grillspett 4 st

Till servering

Pitabröd 2 st

Att ha hemma ●

Ägg, Grillspett, Olivolja,
Salt, Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd även grillen.
3. **Rostad paprikasallad:** Tärna zucchini och röd paprika. Lägg i en ugnform och blanda med olivolja, spiskummin och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min. Lägg över i en skål. Plocka bladen från bladpersilja och blanda ner i skålen med rostade grönsaker. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. **Kabak salatasi:** Grovriv zucchini. Lägg i ett durkslag och blanda med salt. Låt stå och dra ca 10 min. Pressa ur vätskan från zucchini. Lägg över zucchini i en skål. Finhacka dill. Blanda ner dill, pressad vitlök och gräddfil i skålen. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Lägg över på ett serveringsfat och ringla över lite olivolja. Toppa med grovhackade valnötter.
5. **Kebabspett:** Blanda ihop blandfärs, pressad vitlök, salt, ras el hanout, paprikapulver och ägg i en bunke. Forma färsen till 4 järpar. Om ni vill, trä upp järparna på grillspett.
6. Grilla eller stek kebabspetten runtom ca 8 min, tills de är helt genomstekta.
7. **Till servering:** Tillaga pitabröd enligt anvisning på förpackningen.
8. **Servering:** Servera nygrillade kebabspett med kabak salatasi, rostad paprikasallad och pitabröd.