



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kebabakia - Grekiska färsjärpar med paprika- och fetaoströra, padrons och dirty greek fries

## Greek dirty fries

Potatis 400 g  
 ● Bakplåtspapper 1 st  
 Bladpersilja 10 g  
 Fetaost 50 g  
 Snacksoliver 1 förp

## Kebabakia

Bladpersilja 10 g  
 ● Ägg 1 st  
 ● Vatten 1 msk  
 Vitlök 1 klyfta  
 Ströbröd ½ förp  
 Blandfärs 250 g  
 Paprikapulver ½ förp  
 Spiskummin 1 förp  
 Torkad oregano 1 tsk  
 Chili flakes 2 krm  
 ● Salt ½ tsk  
 ● Grillspett 4 st

## Paprika- och fetaoströra

Gräddfil 75 g  
 Ajvar relish 1 förp  
 Fetaost 50 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Chili flakes ½ förp

## Pimientos de padrón

Pimientos de padrón 1 förp  
 ● Salt 1 krm  
 ● Svartpeppar 1 krm

## Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper, Grillspett, Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten

**TIPS!** Indirekt värme: Lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillag sedan klart grillspetten på sidan utan glöd, under lock.

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om ni vill grilla, tänd även grillen.

2. **Greek dirty fries:** Skär potatis i pommes frites-liknande stavar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja och salt. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min, tills de fått en gyllenbrun färg.

3. **Kebabakia:** Finhacka bladpersilja och lägg i en bunke. Tillsätt ägg, vatten, pressad vitlök och ströbröd. Blanda ner blandfärs, paprikapulver, spiskummin, torkad oregano, chili flakes, salt och lite nymald svartpeppar.

4. Forma färsen till 2 st avlånga biffar per portion. Om ni vill, trä upp biffarna på grillspett.

5. Grilla färsjärparna ca 2 min per sida. Tillaga sedan klart på indirekt värme (se tips) ca 6 min, tills de är helt genomstekta. Om ni inte grillar så stek biffarna i en stekpanna istället. Lägg sedan över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.

6. **Paprika- och fetaoströra:** Lägg gräddfil, ajvar relish, fetaost, pressad vitlök och chili flakes i en mixerbunke. Mixa ihop till en röra med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

7. **Pimientos de padrón:** Hetta upp lite olja i den använda stekpannan och fräs pimientos de padrón ca 3 min (gå även att grilla). Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.

8. **Greek dirty fries:** Strimla resten av bladpersiljan och smula fetaosten. Toppa pommes fritesen med lite av paprika- och fetaoströran, fetaost, snacksoliver och bladpersilja.

9. Servera kebabakia med greek dirty fries, pimientos de padrón och resten av paprika- och fetaoströran.