



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet adana-kebab med potetbåter, råmarinert løk, yoghurt dressing og varme brød

Potetbåter og brød

350 g poteter
2 stk rustikke multibrød

Råmarinert løk

1 stk rødløk
1 pose hvitvinseddik 15ml
2 ss vann ^B

Yoghurtdressing

75–150 g yoghurt naturell
½–1 pakke persillade

Adana-kebab

4–6 stk grillspyd
275 g salsicciadeig

Til servering

1 stk tomat
30 g ruccola

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme. Legg grillspydene i varmt vann.

2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyl de ingrediensene som trenger det.

3. **Potetbåter og brød:** Del potetene i båter, og vend dem i litt olje, salt og pepper. Grill dem på direkte varme i ca. 5 minutter. Etterstek potetene over indirekte varme i ca. 20 minutter, til de er gjennomstekte. Vend på dem underveis. Grill brødene på direkte varme i et par minutter på begge sider før servering.

4. **Råmarinert løk:** Skrell og kutt rødløken i så tynne skiver du klarer. Ha rødløken i en bolle, og vend inn eddiken, vannet og litt salt. Vend det hele godt sammen.

5. **Yoghurtdressing:** Ha yoghurten i en skål, og vend inn persilladen.

6. **Adana-kebab:** Form salsicciadeigen til lange, flate kebaber rundt grillspydene. Pensle kjøttet med litt olje, og grill dem i ca. 3 minutter på hver side på direkte varme, eller til de er gjennomstekte. Krydre med litt salt og pepper, og legg spydene over på indirekte varme frem til servering.

7. **Til servering:** Kutt tomaten i grove biter, og ha dem i en skål sammen med ruccolan. Server kebabspydene med potetbåtene og multibrødene, og topp kjøttet med den råmarinerte løken. Server tomatsalaten og dressingen til retten.

TIPS!

Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Ha potetene på et stekebrett med bakepapir, og bak dem i ovnen i ca. 25 min. Legg grillspydene på brettet med potetene når det gjenstår ca. 15 min. av steketiden, og brødene når det gjenstår 3.