



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Grillede kebabspyd med middelhavspoteter, tomat- og ruccolasalat, oliven og ajvardressing

Middelhavspoteter

350 g poteter
½-1 pakke oregano

Ajvardressing

½-1 pakke yoghurt naturell
½-1 pakke ajvar

Kebabspyd

275 g salsicciadeig
6 stk grillspyd
1 pakke chiliflak

Tomat- og ruccolasalat

150-250 g cherrytomater
30 g ruccola
½ stk rødløk
1 pakke kalamataoliven
½-1 pakke balsamicovinaigrette
aluminiumsfolie (kan sløyfes)^B
pepper^B
olje^B
salt^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med indirekte varme. Legg grillspydene i varmt vann.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Middelhavspoteter:** Kutt potetene i båter. Ha potetbåtene i en aluminiumsform eller aluminiumsfolie, og vend inn litt olje, salt og pepper. Grill potetene over indirekte varme under lokk i ca. 25 minutter, eller til de er gjennomstekte. Snu potetene et par ganger, og vend inn ønsket mengde av oreganoen før servering.
4. **Ajvardressing:** Ha yoghurten i en liten skål, og smak til med ajvaren og litt salt.
5. **Kebabspyd:** Form salsicciadeigen til korte pølser. Tre pølsene på grillspydene og pensle dem med litt olje. Grill spydene over indirekte varme under lokk i omtrent 5 minutter på hver side, eller til de har jevne grillstriper og er gjennomstekte.
6. **Tomat- og ruccolasalat:** Skrell rødløken. Kutt tomatene i to, og rødløken i tynne ringer. Ha grønnsakene i en salatbolle sammen med olivenene, og vend inn vinaigretten.
7. **Servering:** Server kebabspydene med potetene, salaten og ajvardressing. Krydre kebabspydene med ønsket mengde av chiliflakene for ekstra hete.

TIPS!

Dårlig vær? Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og stek potetbåtene i ovnen i ca. 25 minutter, og kebabspydene i ca. 10 minutter.