



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Adana-kebab med tomatbulgur, grillede grønnsaker og tyrkisk yoghurt

Tomatbulgur

1 ss tomatpuré
125 g bulgur
🏠 2½ dl vann
🏠 ½ ss smør

Tyrkisk yoghurt

150 g yoghurt
1 pakke tyrkisk krydder

Grillede grønnsaker

1 stk rød paprika
1 stk squash

Adana-kebab

350 g chorizodeig

Tilbehør

50 g ruccola

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Tomatbulgur:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Tilsett 1 ss tomatpuré, og stek i omtrent 1 minutt. Tilsett 2½ dl vann og litt salt, og kok opp. Ha bulguren i det kokende vannet, og rør om. La bulguren småkoke under lokk i 8–10 minutter. Rør om jevnlig slik at det ikke svir seg. Vend inn ½ ss smør før servering.
- 2 Tyrkisk yoghurt:** Ha yoghurten i en liten bolle, og krydre med det tyrkiske krydderet og litt salt.
- 3 Grillede grønnsaker:** Skyll paprikaen og squashen. Rens paprikaen, og kutt den i 8 strimler på langs. Kutt squashen i skiver. Varm opp en grill- eller stekepanne til høy varme. Pensle grønnsakene med olje, og krydre med salt og pepper. Grill eller stek grønnsakene i omtrent 3 minutter på hver side. Ha grønnsakene over på en tallerken.
- 4 Adana-kebab:** Form chorizodeigen til lange, flate kebaber. Pensle kjøttet med olje, og grill eller stek dem på høy varme i omtrent 4 minutter på hver side, til de er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.
- 5 Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp retten med den ved servering.

Tips fra kokken: Tre kebabene på spyd, og grill dem ute sammen med grønnsakene på kullgrill for ekstra god smak. Pitabrød smaker også veldig godt til.