

Lammekebab fra Tyrkia med bulgur-ris og tzatziki

Gir ca. 10 kebabspyd

Ingredienser:

Lammekebab:

500 g lammekjøtt
1 gul løk
2 fedd hvitløk
1 ss fersk ingefær
1 ts malt koriander
1 ts spisskummen
1 ts paprikapulver
½ ts kardemomme
½ ts kanel
1 ts chilipulver
1 ½ ts salt
¾ ts pepper

Bulgur-ris:

4 dl bulgur-ris
8 dl kokt vann
1 grønnsaksbuljong
2 ss tomatpuré
2 ss smør

Tzatziki:

2,5 dl tyrkisk yoghurt
1 agurk
½ ts salt
1 fedd hvitløk
½ ts kvernet pepper
2 sitronbåter

Slik gjør du:

Lammekebab:

1. Finhakk løk og hvitløk.
2. Bland kjøttdeig, løk og hvitløk i en stor bolle.
3. Ha oppi resten av ingrediensene (alt krydderet)
4. Bruk hender og kna blandingen sammen til en jevn farse

5. Gjør klar et skjærebrett med bakepapir (denne skal du legge spydene på når du er ferdig med å forme de)
6. Ta litt kaldt vann på hendene dine og form en liten klump av deigen til en slags pølse som du tvinner rundt grillspydet. Legg grillspydet på skjærebrett med bakepapir. Gjør dette til du har fått 10 stk. Ta kaldt vann på hendene før du lager et nytt spyd.
7. Varm en stekepanne med ca. 1 ss olje.
8. Stek kebabspydene på høy varme (7-8) til kjøttet er gjennomstekt. (Ca. 8 minutter)
9. Kok bulgur-ris slik som det står på pakken. Du skal lage til 10 personer.

Bulgur- ris:

1. Kok opp 8 dl vann og tilsett en grønnsaksbuljong.
2. Ta 2 ss smør i en annen kjele slik at smøret smelter. Ha på middels varme.
3. Tilsett bulgur- ris i smørkjelen og rør godt slik at det ikke brenner seg.
4. Tilsett 2 ss tomatpuré i riskjelen. Rør godt.
5. Kjelen med kokende vann + buljong skal helles oppi kjelen med risblandingen. Rør om.
6. La blandingen koke på svak varme under lokk i ca. 15 min.
7. Ta kjelen av varmen og la blandingen hvile i ca. 5 min.

Tzatziki:

1. Riv agurk med rivjern.
2. Klem ut saften av agurken med et tørkehåndkle.
3. Finhakk hvitløk.
4. Ha agurken i en bolle og tilsett yoghurt, salt, pepper, sitron og hvitløk.