

Oppskrift

Kebab med tahinidressing og granateplesyltetøy



1

Rist spisskummen, fennikelfrø og kardemomme lett i en tørr, varm panne. Ha over i en morter med kanel og mos til fint krydder. Elt krydderet inn i lammekjøttdeigen

med salt til en seig deig. Finhakk bladpersille, hvitløk og løk og vend inn.

2

Del deigen i emner på ca. 50 g og klem hvert emne godt rundt et grillspyd. Form den som en pølse rundt spydet. Pensle kjøttet med olivenolje og grill på høy varme til alle sider er gyldne og kjøttet har ønsket kjernetemperatur.

3

Strimle issalat, skjær agurk i skiver og rødløk i båter. Fordel utover et serveringsfat, legg på spydene, drypp over tahinidressing og server med granateplesyltetøy og sitronbåter.

4

Tahinidressing

Rør ut tahinipastaen med sitronsaft og vann til en glatt dressing. Smak til med salt og pepper.

Granateplesyltetøy

Bank ut kjernene fra granateplene og ha i en kasserolle med brunt sukker, sitronsaft, lønnesirup og stjerneanis. Kok opp og la småkoke i ca. 20 minutter eller til syltetøykonsistens. Sett til side og avkjøl. Blir syltetøyet for tykt når det er avkjølt, kan du spe med litt vann.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Kebab

Gilde Kjøttdeig av lam	1 kg
Spisskummen, hel	3 ts
Fennikelfrø	3 ts
Kardemommefrø	2-3 stk

Kebab

Til servering

Tahinidressing

Granateplesyltetøy

Kanel 0,5 ts

Salt 1 ts

Bladpersille 1 bunt

Hvitløksfedd 2 stk

Løk 1 stk

Til servering

Issalat 0,5 stk

Agurk 1 stk

Rødløk 1 stk

Sitron 1 stk

Tahinidressing

Tahinipaste 4 ss

Sitron 1 stk

Vann 4-5 ss

Salt og pepper

Granateplesyltetøy

Granatepler 4 stk

Brunt sukker 50 g

Kebab

Til servering

Tahinidressing

Granateplesyltetøy

Til servering

Tahinidressing

Granateplesyltetøy

Sitron

0,5 stk

Lønnesirup

1 ss

Stjerneanis

2 stk