

Oppskrift

BBQ: Kebab på spyd – 3 spennende smaker



1

Koreansk kebab med kjøttdeig av svin

Riv hvitløk og elt den inn i kjøttdeigen med koreansk BBQ-saus, gochujang, salt og pepper til en jevn deig.

2

Form deigen til avlange kjøttboller (ca. 3x5 cm – ca. 35-40 g per stk.) rundt et grillspyd. Rør sammen olje og chillipulver og pensle spydene.

3

Grill på medium varme i ca. 10 minutter.

4

Server gjerne med gochujang, salatblader og kimchi.

5

Amerikansk kebab med kjøttdeig av lam

Riv hvitløk og elt den inn i kjøttdeigen med "Carolina Gold BBQ"-saus, salt og pepper til en jevn deig.

6

Form deigen til avlange kjøttboller (ca. 3x5 cm – ca. 35-40 g per stk.) rundt et grillspyd. Pensle spydene med BBQ-saus. Grill på medium varme i ca. 10 minutter.

7

Server med gremolata og grillede grønnsaker.

[Oppskrift på "Lauras BBQ-saus" finner du her!](#)

8

Tex-Mex kebab med kyllingkjøttdeig

Riv hvitløk og elt inn i kjøttdeigen med "Hot habanero" chilisaus, chilipulver, vårløk, salt, pepper og potetmel til en jevn deig.

9

Form deigen til avlange kjøttboller (ca. 3x5 cm – ca. 35-40 g per stk.) rundt grillspyd. Pensle spydene med BBQ-saus. Grill på medium varme i ca. 10 minutter.

10

Server med hot habanero” chilisaus, og grillet ananassalat.

[Oppskrift på Tropical BBQ-saus med kokos, chili og lime finner du her!](#)

Produkter i denne oppskriften

Sv Kjøttdeig 23% u/Salt/Vann Storpk



Kylling Kjøttdeig 2x2kg Fr Enh



Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Koreansk kebab

Gilde Kjøttdeig av svin	600 g
Hvitløksfedd	2 stk
Koreansk BBQ-saus	2 ss
Gochujang (Koreansk rød chili paste)	1 ss
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Olje til steking	4 ss
Chilipulver	1 ss

Amerikansk kebab

Gilde Kjøttdeig av lam	600 g
Hvitløksfedd	1 stk
"Carolina Gold" BBQ-saus	5 ss
Salt	1 ts

Koreansk kebab

Amerikansk kebab

Meksikansk kebab

Pepper 0,5 ts

"Lauras BBQ-saus" eller vanlig søt BBQ-saus 4 ss

Meksikansk kebab

Prior Kjøttdeig av kylling 600 g

Hvitløksfedd 1 stk

"Hot habanero" chilisaus 2 ss

Chilipulver 1 ts

Vårløk, finhakket 4 ss

Salt 1 ts

Pepper 0,5 ts

Potetmel 1 ss

Tropical BBQ-saus med kokos, chili og lime 4 ss