

Kebab! (Nå også for deg som liker å være hjemme en fredags kveld)

Jeg fant frem en gammel kokebok i dag, *Sommermat* av Dreyer Hensley, Hensley og Løwe. Der fant jeg oppskrift på kebab, med bulgursalat som tilbehør, og dermed var fredagsmiddagen seald.



Kebab (basert på oppskriften jeg fant):

grillspyd

400 gram karbonadedeig

1/2 ts salt

3/4 finhakket løk

2 fedd finhakket hvitløk

1 dl finhakket persille/koriander

2 ts garan masala

Rør kjøtt seigt med salt og tilsett øvrige ingredienser. Lag avlange kjøttpoller/pølser (ca 7 stk) og stek på alle sider i to omganger i en panne med litt olje. Tre de på spyd og etterstek noen minutter i ovnen på 200 grader. (Du kan også grille de om du vil).



Bulgursalat:

Legg 3 dl bulgur i en bolle og hell på 4,5 dl kokende vann samt en ss smør. Dekk med folie og vent ca 15 minutter. I mellomtiden hakker du:

3 store tomater

3/4 mango

3 vårløk

en neve bladpersille

1 chili



og så trenger du en raus neve ruccola

Når bulguren har svellet røren du inn saften av en halv sitron og en klunk god olivenolje. Smak til med salt og nykvernet pepper. Rør inn øvrige ingredienser og strø over mandler du

har ristet i en tørr panne og grovhakket.



Sever med **tsatsiki**: Skrap ut midten av en halv agurk og riv fint. La stå og skvis ut vann innimellom. Bland så med ca 6 ts kesam, et fedd presset hvitløk og litt salt og pepper.

