

Shish kebab
Grillrecept 24- norrbottn 4 personer

Shish kebab

0,8 kg lammfärs
1st gullök
1 st chili
1msk kryddor: koriander,spiskummin
1 st ägg
1 dl grädde

Finhacka löken, kryddorna och chilin.
Vänd runt med färsen, ägget, grädden
Salta och peppra. Låt stå i kyl minst 30 min för att färsen ska binda ihop.
Forma avlänga spett och grilla låt ha en lite lätt rosa kärna så blir den saftigare.

Fänkåls sallad:

2 st fänkål
1msk olja
1 msk vittvins vinäger
salt och peppar

Skiva fänkålen och blanda med olja och vinäger. Smaka upp med salt och peppar.

Aivarcreme

1 dl Aivar (finns på burk i handeln, rostad paprika kräm)
1 dl youghurt
salt och peppar

Hummus

3dl kokta röda linser eller kikärter
2 msk tahini (sesampasta)
2 st vitlösklyftor
2 msk pressad citron
2 msk olivolja
1 ts sk spiskummin
salt
vatten

Mixa alla ingredienser till en slät crème, önskas tunnare konsistens späd med vatten.

Grilla pitabröd på grillen som tillbehör.