



KEBAB MED SVINEKJØTT

7B, MIDTUN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

GRØNNSAKER

- 0.5 Stk Isbergsalat
- 1 Boks Mais
- 0.5 Stk Agurk
- 1 Stk Tomat
- 1 Stk Paprika
- 1 Stk Løk

KJØTT

- 400 G Strimlet svinekjøtt
- 1 Ts Pepper
- 2 Ts Chilipulver
- 1 Ts Salt
- 2 Ts Kajennepepper

LEFSE

- 0.5 Dl Olje
- 4.5 Dl Sammalt hvetemel
- 1 Dl Lunkent vann
- 1.5 Ts Bakepulver
- 1 Ts Sukker

DRESSING

- 50 G Jalapeño
- 90 G Majones
- 1.5 Ss Kefirmelk
- 2 Ss Ketchup
- 2 Ts Tørket persille

SLIK GJØR DU:

- 1 Bland sammen hvetemel, bakepulver og sukker. Rør godt. Bland deretter inn vann på 37 grader og olje. Kna deigen godt i minst fem minutter. La heve i 20 minutter.
- 2 Kutt opp alle grønnsaker i ønsket størrelse. Legg i skåler.
- 3 Kutt opp hvitløk og jalapeño i små biter. Bland sammen alle ingrediensene i dressing i en bolle. Rør godt.
- 4 Stek kjøttet i olje og bland inn alt av krydder når kjøttet er blitt brunt.
- 5 Når deigen har hevet ferdig deler dere deigen i fire like store deler og kjevler ut til en runding. Stek i en tørr stekepanne på middels varme. Pass på at de ikke brenner seg.
- 6 Sett sammen din egen kebab.

Fedd

1 Ts Hvitløk
Salt og pepper