

Oppskrift

# Kebabwrap med lammeskav, myntemarinert rødløk og hummus



1

Skyll kikertene godt og ha de i en foodprosessor sammen med alle ingrediensene

utenom oljen. Kjør det til en jevn blanding og spe med olivenolje til slutt.

## 2

Skjær løk i skiver, og vend den i en blanding av rødvinseddik, olje, mynte, salt og pepper.

## 3

Stek lammeskav krydret med chilipulver, spisskummen og salt lett i olje i pannen. Fyll varme hvetetortillas med hummus, salat, lammeskav, rødløk og cherrytomater.

## Ingredienser

Gilde Lammeskav	400 g
Chilipulver	1 ts
Spisskummen	1 ts
Salt	
Hvetetortilla (store)	4 stk
Salt og pepper	0,5 ts
Salat	50 g

## Myntemarinert rødløk

### Hummus

Cherrytomat	100 g
-------------	-------

## Myntemarinert rødløk

Rødløk 1 stk

Rødvinseddik	1 ss
--------------	------

Olivenolje 2 ss

Mynte, finhakket	1 ss
------------------	------

Salt og pepper

### Hummus

Kikerter, hermetisk 400 g

Sitron, saften og revet skall	0,5 stk
-------------------------------	---------

Hvitløksfedd 2 stk

Vann	0,5 dl
------	--------

Olivenolje 0,5 dl

Tahini	1 ss
--------	------

Spisskummen 1 ts

Paprikapulver	1 ts
---------------	------