

Oppskrift

Kebab med tahinidressing og granateplesyltetøy



1

Rist spisskummen, fennikelfrø og kardemomme lett i en tørr, varm panne. Ha over i en morter med kanel og mos til fint krydder. Elt krydderet inn i lammekjøttdeigen med salt til en seig deig. Finhakk bladpersille, hvitløk og løk og vend inn.

2

Del deigen i emner på ca. 50 g og klem hvert emne godt rundt et grillspyd. Form den som en pølse rundt spydet. Pensle kjøttet med olivenolje og grill på høy varme til alle sider er gyldne og kjøttet har ønsket kjernetemperatur.

3

Strimle issalat, skjær agurk i skiver og rødløk i båter. Fordel utover et serveringsfat, legg på spydene, drypp over tahinidressing og server med granateplesyltetøy og sitronbåter.

4

Tahinidressing

Rør ut tahinipastaen med sitronsaft og vann til en glatt dressing. Smak til med salt og pepper.

5

Granateplesyltetøy

Bank ut kjernene fra granateplene og ha i en kasserolle med brunt sukker, sitronsaft, lønnesirup og stjerneanis. Kok opp og la småkoke i ca. 20 minutter eller til

syltetøykonsistens. Sett til side og avkjøl. Blir syltetøyet for tykt når det er avkjølt, kan du spe med litt vann.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Kebab

Gilde Kjøttdeig av lam	1 kg
Spisskummen, hel	3 ts
Fennikelfrø	3 ts
Kardemommefrø	2-3 stk
Kanel	0,5 ts
Salt	1 ts
Bladpersille	1 bunt
Hvitløksfedd	2 stk
Løk	1 stk

Til servering

Issalat	0,5 stk
---------	---------

Agurk	1 stk
-------	-------

Rødløk	1 stk
--------	-------

Sitron	1 stk
--------	-------

Tahinidressing

Tahinipaste	4 ss
-------------	------

Sitron	1 stk
--------	-------

Vann	4-5 ss
------	--------

Salt og pepper	
----------------	--

Granateplesyltetøy

Granatepler	4 stk
-------------	-------

Brunt sukker	50 g
--------------	------

Sitron	0,5 stk
--------	---------

Lønnesirup	1 ss
------------	------

Stjerneanis	2 stk
-------------	-------