

Oppskrift

Kebabspyd med pita, agurk- og tomatsalat og hummusdressing



Legg kjøttet i en bolle og ha i soya og revet ingefær. Bland godt og sett til side.
Forbered resten i mellomtiden.

2

Hummusdressing

Bland sammen yoghurt, tahini, revet hvitløk, honning og kummin i en liten bolle.
Smak til med sitron og sett til side.

3

Del tomater og agurk i grove biter og bland inn hakket koriander og sett til side.

4

Tre kjøttet på grillpinner og varm opp en panne med olje. Stek grillspydene til kjøttet blir gyllent og får en stekeskorpe.

5

Server pitabrød med grillspyd, hummusdressing og agurk- og tomatsalat.

Ingredienser

Gilde sousvidekokt svinekam i biter	600 g
-------------------------------------	-------

Vegetabilsk olje til steking	
------------------------------	--

Soyamarinade

Soyasaus	1 dl
----------	------

Ingefær, revet	1 ss
----------------	------

Hummusdressing

Yoghurt naturell	1 dl
------------------	------

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

Hvitløksfedd	1 stk
--------------	-------

Honning	1 ts
---------	------

Kummin	0,5 ts
--------	--------

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

Til servering

Pitabrød	4 stk
----------	-------

Tomater	2 stk
---------	-------

Agurk	0,5 stk
-------	---------

Soyamarinade

Hummusdressing

Til servering

Koriander, hakket	1 dl
Lime	1 stk