

Oppskrift

BBQ: Kebab på spyd – 3 spennende smaker



1

Koreansk kebab med kjøttdeig av svin

Riv hvitløk og elt den inn i kjøttdeigen med koreansk BBQ-saus, gochujang, salt og pepper til en jevn deig.

2

Form deigen til avlange kjøttboller (ca. 3x5 cm – ca. 35-40 g per stk.) rundt et grillspyd. Rør sammen olje og chillipulver og pensle spydene.

3

Grill på medium varme i ca. 10 minutter.

4

Server gjerne med gochujang, salatblader og kimchi.

5

Amerikansk kebab med kjøttdeig av lam

Riv hvitløk og elt den inn i kjøttdeigen med “Carolina Gold BBQ”-saus, salt og pepper til en jevn deig.

6

Form deigen til avlange kjøttboller (ca. 3x5 cm – ca. 35-40 g per stk.) rundt et grillspyd. Pensle spydene med BBQ-saus. Grill på medium varme i ca. 10 minutter.

7

Server med gremolata og grillede grønnsaker.

[Oppskrift på "Lauras BBQ-saus" finner du her!](#)

8

Tex-Mex kebab med kyllingkjøttdeig

Riv hvitløk og elt inn i kjøttdeigen med "Hot habanero" chilisaus, chilipulver, vårløk, salt, pepper og potetmel til en jevn deig.

9

Form deigen til avlange kjøttboller (ca. 3x5 cm – ca. 35-40 g per stk.) rundt grillspyd. Pensle spydene med BBQ-saus. Grill på medium varme i ca. 10 minutter.

Ingredienser

Koreansk kebab

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Gilde Kjøttdeig av svin | 600 g |
| Hvitløksfedd | 2 stk |
| Koreansk BBQ-saus | 2 ss |
| Gochujang (Koreansk rød chili paste) | 1 ss |
| Salt | 1 ts |
| Pepper | 0,5 ts |
| Olje til steking | 4 ss |
| Chilipulver | 1 ss |

Amerikansk kebab

| | |
|---|--------|
| Gilde Kjøttdeig av lam | 600 g |
| Hvitløksfedd | 1 stk |
| "Carolina Gold" BBQ-saus | 5 ss |
| Salt | 1 ts |
| Pepper | 0,5 ts |
| "Lauras BBQ-saus" eller vanlig søt BBQ-saus | 4 ss |

Meksikansk kebab

| | |
|------------------------|-------|
| Gilde Kjøttdeig av lam | 600 g |
| Hvitløksfedd | 1 stk |

Koreansk kebab

Amerikansk kebab

Meksikansk kebab

"Hot habanero" chilisaus 2 ss

Chilipulver 1 ts

Vårløk, finhakket 4 ss

Salt 1 ts

Pepper 0,5 ts

Potetmel 1 ss

Tropical BBQ-saus med kokos, chili og lime 4 ss