



VEGETARISK

Bönig Seekh kebab

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **2**



En härlig vegetarisk kebab i kokos- & peppartortilla, mycket gott!

Mat som går snabbt att laga och som dessutom har härligt goda smaker, det är önskvärt alla dagar i veckan.



INGREDIENSER

- 1 burk zeta svarta bönor, avrunnena
- 0.5 påse seekh kebabskryddmix från Santa Maria
- 1 styck finriven vitlöksklyfta
- 1 deciliter ströbröd
- 1 styck äggula
- 2 stycken hela grillade inlagda paprikor ica:s
- 3-4 matskedar ica selection crème fraîche eller smetana
- 0.5 deciliter rostade kokosflingor
- sriracha majonäs (stark majonäs)
- sallad, valfri mängd och sort
- 1 deciliter neutral matolja till stekning
- 4 stycken coconut & pepper tortilla Santa Maria

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa bönorna med stavmixer. Blanda ner den rivna vitlöken, kryddmix och äggulan. Blanda ner ströbröd och låt svälla några minuter. Forma i järpform, men dubbelt så långa. Rulla dem i pankoströ (om pankoströbrödet som du har är grovt, så smula det något för att det ska fästa bättre).
- 2** Hetta upp oljan i en stekpanna och stek bönkebaberna på medelhög värme i cirka 8 minuter. Vänd då och då. Värm tortillabröden en liten stund i micron, i ugnen eller stek på dem hastigt i torr stekpanna, de ska dock fortfarande vara mjuka. Strimla paprikan och rosta kokosen i torr stekpanna någon minut. Lägg bönkebaberna och resterande tillbehör på tortillabröden, vik eller rulla ihop dem.