



Viltkebab med ljummen kålsallad och vitlökssås

Kock: **Karin Walker** Tid: **240 min** Portioner: **6**

Gör din egen kebab av köttfärs! Kebaben ska vila i kylan över natten.

Det här är toppen för dig som älskar kebab! Ta den färs du har hemma men kom ihåg att köttet ska vila över natten!

I mitt recept har jag kryddat för att få fram de vilda smakerna men det blir också gott om du hoppar över enbär, rosmarin och timjan och istället kryddar med 1,5 msk spiskummin och 2 tsk sambal.



INGREDIENSER

1 kg viltfärs, älg eller rådjur

1 ägg

3 klyftor vitlök

2 msk lökpulver

12-15 st enbär

2 tsk torkad rosmarin

2 tsk torkad timjan

2 tsk salt

Ljummen vitkålssallad

300 g vitkål

3 st morötter

2 stjälkar selleri

1 klyfta vitlök

1.5 tsk hel kummin

salt och nymalen svartpeppar

3 msk rapsolja

Vitlöksås

3 dl creme fraiche

2 klyftor vitlök

salt och nymalen svartpeppar

Tillbehör

klyftpotatis

pitabröd/tunnbröd

saltgurka



GÖR SÅ HÄR

- 1** Dag 1: Sätt ugnen på 100 grader. Mortla ihop alla kryddor till kebabben och blanda det sedan med ägget. Blanda färsen ordentligt med äggblandningen.
- 2** Forma färsen till en avlång limpa och rulla in den i två lager folie till en fast rulle, lämna ändarna öppna så ev vätska kan rinna ut. Lägg i en ugnform och grädda i 3 timmar. Låt rullen svalna och sedan ligga kallt över natten.
- 3** Dag 2: Rör ihop vitlökssåsen och ställ den kallt. Stoppa in potatisklyftor i ugnen med olja och salt om du vill servera det till. Skär tunna skivor av kebabben och stek snabbt i smör i en stekpanna. Krydda mera om du tycker det behövs.
- 4** Salladen: Strimla vitkål, morot, skiva selleri och hacka vitlök.
- 5** Fräs snabbt och hett i oljan - börja med moroten som behöver mest tid och allra sist vitlöken, krydda med kummin, salt och peppar.
- 6** Nu är det bara att mumsa!