



Zeinas hemmagjorda kebab

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **240 min** Portioner: **8**

På Kebabens dag gästas vi såklart av Zeina från Zeinas Kitchen. Zeina kan det här med kebab och med ett enkelt recept lär hon oss att laga vår egen.

Tänk att få njuta av hemmagjord kebab utan massa konstigheter i! Smaken är fantastisk och det smakar mycket godare än gatukökets.

När du ändå är igång, gör mycket och frys in. Det är bara att steka köttet direkt från frysen några minuter och du har supergod kebab redo. Ha det på pizzan, gör en gryta, en rulle eller en sallad.

Zeina rekommenderar att du använder färskt kött och inte upptinad färs för att få godast smak.

Zeinas Kitchen



INGREDIENSER



- 1 kg finmalen färs av valfri sort (zeina blandar lika delar nöt- och lammfärs)
- 1 gul lök (kan bytas ut mot 2 msk lökpulver)
- 1 msk kummin (mald kumminpulver, inte spiskummin)
- 1 msk vitlökspulver
- 2 msk paprikapulver
- 2 msk oregano
- 1 msk svartpeppar (halvera mängden om du inte vill ha hetta i köttet)
- 1 msk örtsalt/vegeta/allkrydda/salt (välj en av sorterna, zeina har i vegeta)
- 2 msk mjöl

GÖR SÅ HÄR

1

Riv eller mixa lök (om du använder färsk). Lägg i en kökshandduk och krama ur all vätska.

Blanda samman alla ingredineser och knåda köttet tills allt blir ordentligt blandat. Forma till en avlång rulle och lägg i en stor bit plastfolie och täck rullen.

Det blir lättare att forma rullen såhär: Rulla runt den, banka den försiktigt på bordet för att få bort alla luftbubblor. Rulla och jobba med den i ca 1 min tills du har fått en jämn, avlång och sprickfri rulle. Ställ rullen i kylen i 15 min.

2

Värm under tiden ugnen till 100°C.

Ta försiktigt bort plasten från köttet. Rulla in rullen i två lager med folie, rulla änderna och vik dem nedåt så överflödigt fett kan rinna ur. Lägg ett ugnsgaller på en plåt och ställ rullen på gallret. Baka mitt i ugnen i 3 timmar. Stäng av värmen och låt köttet vila i ca 30 min. Ta ut och öppna upp folien en bit, släpp ut ånga och låt svalna.

Linda om köttet i folie och låt kallna helt, gärna i kylan några timmar eller över natten.

3

Skär ut tunna remsor med en vass kökskniv. Köttet kan vara lite rosa i mitten, det är okej för att skivorna ska stekas några minuter innan servering i olja. Skivorna kan frysas in och håller sig bra i 3 månader, behövs inte tinas upp innan de steks. Bara släng ner dem rakt i en het stekpanna med olja och fräs några minuter.
Zeinas recept!