

Lammaskebab

Grillaa lammaskebabin seuraksi sitruunaa. Paahdettu sitruuna täydentää grillatun ruoan maut.



LAMMAS



4 HLÖ



45-60 MIN



John Wine

AINEKSET

- 500 g lammasjauhelihaa
- 2 salottisipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- puoli ruukkua korianteria
- 0,5 tl rikottuja korianterinsiemeniä
- 1 tl jeeraa eli juustokuminää
- 1 tl chilijauhetta
- 1 kananmuna puisia varrastikkuja

LISÄKSI GRILLATTAVAKSI

- 1** Laita ensin varrastikut likoamaan kylmään veteen noin puoleksi tunniksi.
- 2** Kuori ja hienonna sipulit mahdollisimman hienoksi silpuksi. Hienonna samalla myös kuorittu valkosipulinkynsi. Sekoita kaikki sipulit jauhelihaan.
- 3** Silppua korianterinlehdet ja lisää silppu sekä muut kuivat mausteet ja kananmuna jauhelihamassaan. Sekoita kebabmassa käsin tasaiseksi.
- 4** Muotoile massasta pötköjä vedessä liotettujen varrastikkujen ympärille.
- 5** Paista kebabit kypsiksi kuumalla grillipannulla puolitettyjen perunoiden, bratwurstin ja sitruunan puolikkaan kanssa. Voit valmistaa kebabit myös kuumalla pannulla hellalla ja tarvittaessa viimeistellä kypsyyden uunissa.

bratwurstia
perunaa
sitruunaa