

## Kebabgratäng med vitlökssås

Stefan och Tim har varit på hockeycup i Östersund hela helgen (som de dessutom gick och vann!!) så jag och tjejerna har varit själva. Har ägnat mig helt åt dem och har därför inte haft så mycket tid att skriva.

I torsdags var Milly och jag på besök på en förskola där hon eventuellt ska börja till hösten om hon får plats. I köket jobbar en tjej som lagar helt fantastisk mat tydligen. När vi var där var det kebabgratäng till lunch. Det lät så gott så jag var tvungen att googla på det. Det var verkligen gott! Det var som min bror sa: - Kebab är gott och gratäng är gott så jag förstår att det var gott.



### Kebabgratäng

**4 portioner**

4 portioner kokt ris

400 g kebabkött

1/2 stor rödlök

1 gul paprika

1 vitlöksklyfta  
Santa Marias kebabkrydda  
Salt och peppar  
3 dl grädde  
1 msk chilisås  
1/2 köttbuljongtärning  
Pizzakrydda  
Riven ost

Koka riset enligt anvisningar. Fräs kebabköttet i omgångar. Krydda med kebabkrydda, peppar och lite salt. Lägg åt sidan.

Strimla löken och paprikan och fräs i smör. Häll över kebabköttet i pannan och slå på grädde. Krydda med chilisås, köttbuljongtärning och pizzakrydda. Smaka av med extra kebabkrydda om det behövs. Låt puttra en stund.

Bred ut riset i ugnsfast form. Slå över kebabblandningen. Toppa med riven ost och in i ugnen på 225 grader i ca 10-15 minuter. Servera med sallad och [vitlökssås](#).



Receptet hittade jag [här](#).