

Kebabgratäng och kusunbesök

Ännu har inte sommarvärmen riktigt hittat hit. Tyvärr. Men förhoppningsvis kommer den snart. Älskar att grilla på sommaren, men när det inte är grillväder får en hitta på något annat, som kebabgratäng till exempel. Den gillades även av barnens kusun Elsa som är och hälsar på. Stella var först hos henne i Ö-vik två nätter, sedan tog de tåget hit igår.



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

3,5-4 dl grädde (det ska bli krämigt)

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 (se recept längre ner).



Vitlökssås

3 dl turkisk yoghurt

1 riven vitlösklyfta

Salt

Italiensk salladskrydda