



Adana-kebabspett med kryddig svensk vildsvinsfärs och goda såser

Staden Adana i södra Turkiet är känd för den fantastiskt goda kebab som serveras där. Den är het, smakrik och får en fräsch syrlig smak från sumak. Paprika, lök, persilja och vitlök mals fint och blandas med färsen. Grundreceptet kommer från Zeina Mourtadas recept på koket.se. Här har

vi använt svensk vildsvinsfärs istället för lammfärs och kombinerar spetten med goda såser och röror som passar till nästan allt grillat: Haydari med fetaost, vitkök och yoghurt, örtolja, yoghurtsås och antep ezme, en het och pikant tomatröra från det turkiska köket.

INGREDIENSER

1 stor gul lök
1 röd paprika
2 klyftor vitlök
1 kruka persilja
800 g svensk vildsvinsfärs
1 msk sumak
2 tsk chiliflakes eller paprikapulver
Salt

Svartpeppar
0,5 dl ströbröd
1 msk mjölk
TILL SERVERING:
Grillade grönsaker
Libabröd

Goda såser, till exempel haydari, örtolja, yoghurtsås (kan ersättas av färdig- eller egengjord tzatziki) och antep ezme (kan ersättas av ajvar relish) Se recept nedan.
HAYDARI:

2 ½ dl yoghurt – turkisk eller grekisk
200 g fetaosttärningar
2 tsk vitlök, pressad
1 tsk mynta, torkad
½ msk honung, flytande
salt och svartpeppar

ÖRTOLJA:

1 dl olivolja
2 dl hackade örter som timjan, persilja, oregano
1 tsk vitlök pressad
½ msk pressad citron
salt och peppar

ANTEP EZME:

2 gula lökar, grovtärnade
2 tomater, grovtärnade
100 g turkisk grön avlång paprika, finhackad
1 röd paprika, finhackad
1 msk vitlök pressad
1 dl persilja, finhackad

½ dl mynta, finhackad
2 msk turkisk paprikapuré (eller ajvar relish)
3 msk olivolja
2 msk citron, pressad
3 msk granatäppelsirap
2 tsk chilipeppar – efter smak
salt och peppar
(ev lite spiskummin)
(hackade valnötter)
YOGHURTSÅS:
1 gurka, skalad och urkärnad
3 dl turkisk/grekisk yoghurt
1 ½ dl mynta, finhackad
2 msk olivolja
1 tsk vitlök, finhackad
salt

GÖR SÅ HÄR

- Skala och riv den gula löken på rivjärn.
- Pressa ut lökvätskan genom en finmaskig sil.
- Häll bort vätskan och behåll lökmassan.
- Kärna ur och skär paprika i grova bitar och lägg i matberedare tillsammans med vitlök och persilja.
- Mixa ihop till en fin massa.
- Häll paprikaröran tillsammans med löken, färsen och kryddorna i en bunke.
- Blanda ströbröd med mjölk och låt svälla, blanda med färrsmeten.
- Kläm fast färsen på grillspetten – det ska helst vara långa, breda och platta spett.
- Färsen ska vara kall när du trär på den på spetten, annars riskerar den att falla av från spettet.
- Grilla i ca 4 minuter på varje sida över glöd.
- Vänd spetten ofta så att värmen sprider sig jämnt. (Du kan även grilla spetten i ugn på 250 grader grill i cirka 10-15 minuter.)

SERVERINGSFÖRSLAG: Servera de varma kebabspetten i libabröd med grillade grönsaker och haydari, örtolja, yoghurtsås och den kryddiga röran antep ezme (den som tar sig tid att mixa ihop den här röran kommer att bli rikligt smakbelönad).

HAYDARI:

1. Mixa yoghurt med fetaost.
2. Smaksätt med vitlök, mynta och honung.
3. Smaka av med salt och peppar

ÖRTOLJA:

1. Mixa alla ingredienser släta.

ANTEP EZME:

1. Hacka/mixa (på långsammaste hastigheten) lök, tomater, grön och röd paprika, vitlök, persilja och mynta.
2. Tillsätt paprikapuré och olivolja, smaka av med citron, granatäpplesirap, chilipeppar, spiskummin, salt och peppar.
3. Mixa långsamt till en chunky röra.
4. Strö över hackade valnötter om du vill!

YOGHURTSÅS:

1. Riv gurkan och pressa ut så mycket vätska som möjligt.
2. Blanda med yoghurt, mynta, olja och vitlök.
3. Smaka av med salt och låt dra i 10-20 minuter före servering.

Foto: Henrik Lewander

Styling: Hannes Shen

www.svensktvildsvinskott.se