



## Vildsvinskebab

ANTAL PORTIONER CA: 4

### INGREDIENSER

500 g fryst vildsvinskött, bog eller ytterlår

1 vitlöksklyfta

KEBABKRYDDA:

1 ½ msk chilipulver

¾ msk spiskummin

½ msk paprikapulver

1 tsk oregano

Salt

Svartpeppar

KEBABSÅS:

1 dl tjock yoghurt

½ dl majonnäs

1 msk ketchup

1 – 2 tsk srirachasås

1 tsk kebabkrydda

Salt

TILL SERVERING:

4 pita- eller libabröd

Sallat, strimlad

Tomat, skivad

Gurka, tärnad

Röd lök, skivad

Srirachasås

### GÖR SÅ HÄR

1. Skär det halvfrysta köttet i beredare eller för hand till skavtunna skivor.
2. Finhacka vitlöken.
3. Blanda ingredienserna till kebabkryddan.
4. Vänd ihop köttet med ett par matskedar av kryddan och stek i omgångar så att inte pannan kyls.
5. Blanda ingredienserna till såsen.
6. Servera köttet varmt med bröd, kebabsås, skurna grönsaker och eventuellt lite extra av den heta srirachasåsen.

Recept: Ritva Krokfors Wretemark

Handla svenst vildsvinskött

[www.svenskvildsvinskott.se](http://www.svenskvildsvinskott.se)

