



## Tee-se-itse kebab

Aineet: 1 kg naudan jauhelihaa  
25 gr suolaa =n. 2 rkl  
1,5-2 rkl mustapippurirouhetta  
Tilkka oliiviöljyä

Valmistus: 6 annosta

Sekoita mausteet oliiviöljyyn niin että muodostuu paksu tahna. Yhdistä maustetahna huolellisesti monitoimikoneella jauhelihaan. Voit vaivata taikinan myös käsin mutta sitä on vaivattava sitten kauan jotta saat siitä tarpeeksi sitkeän.

Muotoile massasta tiukka makkaratangon paksuinen ja muotoinen pötkö, varmista että ilmakuplat poistuvat massasta kokonaan. Kääri pötkö tiukasti kaksinkertaiseen folioon.

Paista 100-asteisessa uunissa 4 tuntia, ja nosta sen jälkeen uunista vetäytymään vielä puoleksi tunniksi.

Leikkaa pötköstä pitkittäin ohuita lastuja terävällä veitsellä. Lastut voit vielä levittää leivinpaperin päälle uunipellille ja käyttää grillivastuksen alla kuumassa uunissa nopeasti saamassa väriä pintaan.

Voit kokeilla mausteiksi myös chiliä, paprikajauhetta ja hienoksi hakattua/soseutettua sipulia, korianteria, jeeraa jne.

Sauvasekoittimen tai monitoimikoneen käyttäminen taikinan sekoittamiseen on oleellista, että massa jauhaantuu tarpeeksi hienoksi eikä jää murekemaiseksi.

Iskendertyyppinen kastike:

\* 2-3 dl maustamatonta jogurtia tai kermaviiliä

\* 1-3 kynttä valkosipulia puristettuna

\* 1tl basilikaa

\* ½-1½ tl musta- ja/tai valkopippuria

\* ripaus suolaa

Mausteisuutta voi lisätä myös laittamalla:

\* viher-, sitruuna- ja punapippuria

\* chiliä

\* cayennepippuria

Jogurtin voi valuttaa esim. kahvinsuodattimen läpi jotta saa siitä paksumpaa. Mielestäni sitä ei kannata valuttaa, tuli turhankin paksua tököttiä.

Tomaattipohjainen kastike:

\* 1 prk paseerattua tomaattia

\* ½-1 tl suolaa

\* ½-1½ tl valko- ja mustapippuria

\* 1tl basilikaa

\* ripaus oreganoa/pizzamaustetta

\* 2 rkl soijaa, vähän ketsuppia makeutta antamaan.

Kaikki kattilaan ja keitellään hiljalleen n. 30 min.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)