

Kebabspyd

Opskrift til 6 personer

Ingredienser

- 600 g hakket oksekød (jeg brugte 4-7 %)
- 2 æg
- 2 spsk. hvedemel eller rasp
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 2 små tsk. stødt spidskommen
- 2 små tsk. stødt koriander
- 2 små tsk. paprika
- 1/2 tsk. kanel
- 4 fed hvidløg (presset)
- 1 håndfuld persille
- 9 træspyd
- 2-3 spsk. olie (til stegning)

Sådan gør du

1. Bland alle ingredienserne sammen i en skål og mos farsen godt sammen, så krydderierne bliver godt fordelt.
2. Hvis du ikke ønsker at stege dem med det samme, kan du komme et stykke vitavrap over skålen og lad den stå på køl.
3. Ellers tager du en pande, kommer olien på og varmer den godt op – så kødet får en sprød stegeskorpe uden at blive brændt
4. Form kødboller i en lidt aflang form (tykke pølser) og pres et spyd gennem pølserne. Læg dem på den varme pande
5. Giv spydene omkring 8-10 minutter i den forholdsvis høje varme, ca. 2-3 minutter på hver side. Vend dem ved at tage fat i spydet og roter. Når de har fået farve hele vejen rundt, skrues ned til svag-middel varme og her kan de lige få 5-6 minutter mere, så man er sikker på de er stegt hele vejen igennem