



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

VEGGIE KEBAB





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

VEGGIE KEBAB

10 portioner

INGREDIENSER:

Veggie kebab

350g kejsershatte
350g portobello svampe
750g auberginer
1 dl Monini olivenolie
100g Green Choice peanutbutter
2 dl Kikkoman sojasauce
2 spsk. honning
1 spsk. Happy Buddha sesamolie
2 spsk. garam masala

Dressing

3 dl creme fraiche 38%
2 spsk. Realime citronsaft
1 spsk. Kikkoman sojasauce
2 spsk. Al-Fez tahin

2 stk. rødløg
3 spsk. Kikkoman ponzu sauce
3 spsk. Mazzetti hvidvinseddike
TABASCO® Pepper Sauce

TIPS:

Svampe og auberginer kan erstattes af 1000g Grillet Mix fra Bonduelle

1 lille spidskål
250 g tomat
3 stk. avocado
1 stk. agurk
10 stk. Mission rødbede tortilla
2 dl Go-Tan sambal oelek

TILBEREDNING:

Kejsershatte, portobello svampe og auberginer skæres i strimler af 0,5x0,5cm og variabel længde. Steges hårdt i olivenolie til de tager farve. Tages af varmen. Kom peanutbutter, sojasauce, honning, sesamolie og garam masala på panden og varm det forsigtigt til det har samlet sig. Returner grøntsagerne og steg ved mellemvarme i cirka 10 minutter, til væsken er kogt væk.

Rør creme fraiche med citronsaft, sojasauce og tahin. Snit rødløg fint. Kom dem i en sigte og overhæld med kogende vand. Vendes herefter med ponzu, hvidvinseddike og TABASCO® efter smag. Trækker 10 minutter.

Snit spidskålen fint, skær tomater, avocados og agurk i mindre stykker eller strimler. Varm tortillas i ovnen.

Saml tortilla med spidskål i bunden, herpå veggie kebab, avocado, tomat, løg og agurk. Fordel lidt dressing over. Rul stramt og del eventuelt på midten. Serveres sammen med sambal oelek.

