

Frikadellens fjerne fætter.



Stegt krydret fars som vi kalder frikadeller, kendes over alt. I Centraleuropa, Nordafrika, Middelhavsområdet og Indien er farsen oftest lavet af lam og/eller oksekød. I Grækenland kaldes de keftes, og i Tyrkiet köfte. Köfte kan laves på mange måder. Grillet på spid kaldes den Shish köfte.

4 personer:

500 g. hakket lam eller oksekød (eller halvt af hver)
1 æg
1 fed hvidløg
1 lille revet eller finthakket løg
5-6 spsk. rasp (eller 2 skiver findelt tørt hvidt brød uden skorpe)
1 tsk. salt
1 tsk. paprika
1 tsk. stødt spidskommen
peber
2 spsk. hakket (bredbladet) persille

Kødet blandes/ælt med de øvrige ingredienser. Farsen skal være fast så den kan formes med hænderne. Lad farsen hvile en times tid på køl, så bliver den nemmere at have med at gøre.



Farsen formes omkring flade grillspyd. Runde grillspyd har en tendens til bare at dreje rundt i farsen når man vil vende köften. Det gælder i øvrigt at flade eller dobbelte grillspyd, gør det nemmere at styre madvarerne på grillen. Hvis det med grillspydet bliver for bøvet, så lav blot nogle cigarformede pølser, og grill dem. Så er det bare Izgara köfte, du laver. Husk at smøre både grillristen og köfterne med lidt olie, så de ikke brænder fast.

En mixed salat eller klassisk tomatsalat med blide salatløg passer til. Har man ikke salatløg, kan man lægge løgringe af almindelige løg i isvand 10 minutter, og duppe dem tørre inden de lægges på salaten. Det tager det "hidsige" af løgsmagen. I Tyrkiet vil man endvidere få ris eller bulgur til, mens man i Grækenland typisk vil få råstegte kartofler.

En klat Tzatziki frsker retten op. En agurk rives groft, blandes med 1 tsk. salt og drypper af i en sigte en halv times tid. Klem den sidste væde ud af agurken og bland den i drænet yoghurt (det er den der kaldes græsk eller tyrkisk yoghurt). Smages til med presset hvidløg, salt og peber. Et godt skvæt olivenolie røres i og man kan eventuelt pynte med friskklippet dild.

Køkkenskriveren