

Hovedretter, Nem gæstfrihed

Lammekebab på spyd med frisk agurke- og urteyoghurt

Af [Marc Fosh](#)

Samlet tid:

30 minutter

Personer:

4

Ingredienser

Lammekofta ingredienser

- 500 gr. Lammekød (Kød fra ben eller skulder)
- 1 fed Hvidløg
- 1 knsp. Stødt Spidskommen
- 1 knsp. tørret Oregano
- ½ tsk. Sød paprika
- ½ tsk. Friskkværmet sort peber
- 1 knsp. Stærk paprika
- 6 friske mynteblade
- Salt
- Træspidser

Frisk agurke- og urteyoghurt ingredienser

- 1 lille agurk skrælet og skåret i stykker
- 125 gr. Flødeost
- 120 ml. Natural yoghurt
- 4 spsk. fint hakkede urter (f.eks. basilikum koriander purløg og persille)
- 1 spsk. hvidvins eddike
- Salt Peber
- En smule lime

Metode

Forberedelse:

0

Tilberedning:

0

Personer:

4

Sværhedsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Danish (Denmark)'] 1

1. Lav først din kofta ved at komme lam hvidløg mynteblade og krydderier i Multiquicks store hakke tilbehør. Kom hakkekødet i en overdækket skål og kom den i køleskabet i 20 min for at lade smagen komme til sin ret.
2. Gør dine hænder våde og fordel hakkekødet i 8 lige store portioner. Placer nu hver af de 8 portioner rundt om et træspyd således at hakkekødet har en pølseform.
3. Når du er klar til at tilberede koftaen opvarm da en grill eller en grillpande til højeste mulige varme. Grill eller steg nu koftaerne i 2-3 minutter på hver side eller indtil de er gyldne og gennemstegte. Serveres med den friske agurke- og urteyoghurt.
4. Kom alle ingredienserne til agurke- og urteyoghurten i Braun Multiquick 7 stavblendens store hakketilbehør og blend. Sæt derefter yoghurten til siden og gør hakketilbehøret rent.
5. Next change the hand blender back to the MQ 70 food processor accessory with its chopping blade (just rise out quickly, it's fast and easy to clean). Add the freshly chopped herbs, the cucumbers and the rest of the ingredients and blend to a fine mixture. Serve the fresh herb and cucumber yoghurt with the cooked koftes and a wedge of lime.

Denne ret blev lavet med Braun Multiquick 7s ledningsfrie stavblender og dens store hakketilbehør.