

## **Kyckling Shawarma**

4-5 kycklingfiléer

### **Marinad**

2 dl turkisk yoghurt

0.5 dl ketchup

0.5 dl olivolja

3 vitlösklyftor

4 msk vitvinsvinäger

1 pressad citron

2 tsk salt

1 tsk svartpeppar

1 msk shawarmakrydda (finns i orientaliska affärer eller gör en egen)

### **Schawarmakrydda**

1 msk malen spiskummin

1 msk korianderpulver

1 msk vitlökspulver

1 tsk kardemumma

0.5 msk paprikapulver

1 tsk gurkmeja

0.5 tsk malda kryddnejlikor

0.5 tsk mald cayennepeppar

1 tsk mald svartpeppar

0.5 tsk mald kanel

### **Tillbehör**

2 paprikor i valfri färg

1 stor gul lök

libanesisk toum - vitlökssås

orientaliskt tunnbröd

kebabsås