VEGETARISK

Bönig Seekh kebab

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **2**

En härlig vegetarisk kebab i kokos- & peppartortilla, mycket gott!

Mat som går snabbt att laga och som dessutom har härligt goda smaker, det är önskvärt alla dagar i veckan.

INGREDIENSER

1 burk zeta svarta bönor, avrunnena
0.5 påse seekh kebabkryddmix från santa maria
1 styck finriven vitlöksklyfta
1 deciliter ströbröd
1 styck äggula
2 stycken hela grillade inlagda paprikor ica:s
3-4 matskedar ica selection cremé fraiche eller smetana
0.5 deciliter rostade kokosflingor
sriracha majonäs (stark majonäs)
sallad, valfri mängd och sort
1 deciliter neutral matolja till stekning
4 stycken coconut & pepper tortilla santa maria

0.5-0.75 deciliter pankoströbröd

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa bönorna med stavmixer.Blanda ner den rivna vitlöken, kryddmix och äggulan.Blanda ner ströbröd och låt svälla några minuter.Forma i järpform, men dubbelt så långa.Rulla dem i pankoströ (om pankoströbrödet som du har är grovt, så smula det något för att det ska fästa bättre).

2. Hetta upp oljan i en stekpanna och stek bönkebaberna på medelhög värme i cirka 8 minuter. Vänd då och då.Värm tortillabröden en liten stund i micron, i ugnen eller stek på dem hastigt i torr stekpanna, de ska dock fortfarande vara mjuka.Strimla paprikan och rosta kokosen i torr stekpanna någon minut.Lägg bönkebaberna och resterande tillbehör på tortillabröden, vik eller rulla ihop dem.