



Kebabsåser - hemmagjorda

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Zeinas underbara kebabsåser!

Zeinas gästar Vin & Matguiden med två sorters hemmagjorda kebabsåser - vitlök- och tomatås - lika goda som de man får i sitt favoritkebabställe.

Hemmagjord kebab till såserna hittar du [HÄR](#).

Besök Zeinas fantastiska hemsida [Zeinas Kitchen](#).



INGREDIENSER



Vitlökssås

- 1 dl majonnäs
- 1.5 dl turkisk yoghurt
- 1 tsk vitlökspulver eller 1 pressad vitlök
- 1 tsk svartpeppar
- 1 tsk socker
- 1 tsk salt

Het tomatsås

- 1 pkt/burk krossad tomat (ca 390 g)
- 1 liten lök
- 1 msk sambal oelek el chilipulver (kan ersättas med paprikapulver för mild sås)
- 1.5 tsk salt
- 1 tsk socker

GÖR SÅ HÄR

1

Vitlökssås

Blanda samman alla ingredienser och ställ i kylan ett tag innan servering. Om du vill ha en rinnig sås späder du den med lite vatten. För en skarpare vitlökssmak tillsätter du mer vitlök.

2

Het tomatsås

Finhacka lök och stek i olja tills det mjuknar och får färg. Häll i övriga ingredienser och låt puttra med grytlocket på glänt i ca 20-30 min. Smaka av och krydda eventuellt mer. Mixa den slät, låt puttra 2-3 minuter till. Kan serveras kall eller varm.

Servera till hemmagjord kebab.