

# Kuuminaisten Herefordkebab

2 kg niittysonnin jauhelihaa  
50 g aromisuolaa/suolaa  
½ dl mustapippuria rouhittuna

1. Vaivaa jauheliha ja mausteet tiiviiksi massaksi n. 15 min taikinakoukulla tai machosti käsin. Tästä ei kannata luistaa, koska tiivis massa ei sitten uunissa kuivu.
2. Muotoile massa sylinterin muotoiseksi folion päälle ja rullaa foliota ympäri tiiviisti, ainakin 4 kierrosta.
3. Pötkö vuokaan ja 100-asteiseen uuniin 5 tunniksi.
4. Leikkaa jäähtynyt liha mahdollisimman ohuiksi lastuiksi.
5. Lämmitä lastut joko paistamalla pienissä erissä pannulla tai suihkata päälle öljyä ja lämmitä uunissa grillivastuksen alla.

Liha kannattaa tehdä edellisenä päivänä, koska lämpimän lihan leikkaus ohuiksi kebab-lastuiksi ei luonaa.

Sinä aikana kun liha on uunissa, kannattaa haudutella tomaattikastike liedellä ja tehdä valkosipulijogurttikastike jääkaappiin hautumaan, itse tehtyinä todella hyvää maustuneina!

## Tomaattikastike

1 purkki (500 g) paseerattua tomaattia  
1 kuivattu chilipalko  
1 sipuli  
mustapippuria  
valkopippuria  
yrttisuolaa  
ruohosipulia  
basilikaa  
oreganoa  
paprikajauhetta

Kuullota sipuli pannulla, lisää joukkoon muut hienonnetut ainekset ja anna muhia liedellä pari tuntia pari alhaisessa lämmössä

## Valkosipuli-jogurttikastike

4 dl turkkilaista jogurttia  
4 valkosipulin kynttä  
persiljaa  
basilikaa  
ruohosipulia  
sipulinvarsia  
mustapippuria  
suolaa  
sokeria/hunajaa

Murskaa valkosipulit ja hienonna yrtit, sekoita kaikki ainekset ja jätä jääkaappiin maustumaan yön yli.

