

Kebabkastike



Palvelukeskus
Helsinki

**"Aika mageeta, että
koulussakin saa kebabbia,
ja vielä näin hyvää."**

Arvo 10 v.

6 annosta

Tarvitset näitä

- 1 rkl öljyä
- 1 sipuli kuutioituna
- 2 valkosipulin kynttä murskattuna
- 2 rkl tomaattipyreetä
- riipaus chilijauhetta
- 3 dl tomaattimurskaa tai
- paseerattua tomaattia
- 2 dl vettä
- 1 rkl lihafondia tai 1 lihaliemikuutio
- riipaus mustapippuria
- 1 tl sokeria
- 1 rkl maissitärkkelystä
- 1 tl punaviinietikkaa
- 350 g kebablastuja

Tee näin

Kuumenna öljy kattilassa ja freesaa siinä sipulikuutiot sekä valkosipulimurska. Lisää joukkoon tomaattipyree sekä chili ja kuullota hetken aikaa.

Lisää joukkoon tomaattimurska tai paseerattu tomaatti, vesi, fondi, mustapippuri, sokeri sekä Kuumenna kiehuvaaksi. Keitä kastiketta kasaan noin 10 minuuttia.

Valmista suurus sekoittamalla maissitärkkelys pieneen määrään vettä ja kaada suurus ohuena nauhana kastikkeen joukkoon, samalla sekoittaen. Lisää kastikkeen joukkoon lopuksi etikka sekä kebablastut ja kuumenna.

Nauti valmis kastike esim. riisin kera.

Halusimme helpottaa kotikokkien arkea ja poimia tähän reseptisarjaan valikoiman helsinkiläisten koulujen ruokalistalta löytyviä koululounaita sekä muutaman uutuuden tuotekehitykseltämme. Muokkasimme reseptit kotikeittiöön sopivaksi – meidän alkuperäisissä kun määrät on laskettu 45 000 ruokailijaa kohden. Tervetuloa kokkailemaan kouluruokaa kotona!

Terveisin
Palvelukeskus Helsingin väki