



MINIKØLLER MED SALATSPYD, GULERODSTZAZIKI, OLIVENTAPENADE OG URTEBRØD

4 PERSONER

En snack-servering med minikøller og græsk inspireret tilbehør egner sig super godt som en dele-forret eller som snacks til en drink. Kan også fungere som en selvstændig ret med en fyldig salat af f.eks. spinat, kogte hvede kerner og ærter samt marinade af honning, citronsaft, krydderurter og lidt olie.

INGREDIENSER

500 g stegte minikøller i stegepose

25 g gær

2 dl lunkent vand

1 spsk. olivenolie

1 tsk. salt

50 g havregryn

2 spsk. frisk rosmarin eller timian

2 spsk. persille

150 g durum hvedemel

150 g hvedemel

1 spsk. nigella frø til pynt

100 g feta i blok

2 små rødløg

$\frac{1}{2}$ agurk

TILBEREDNING

Tilbered kyllingen efter anvisning på emballagen.

Udrør gær i lunkent vand og tilsæt olivenolie, salt og havregryn. Hak krydderurterne og rør dem i dejen sammen med durum hvedemel og halvdelen af hvedemelet. Tilsæt resten af hvedemelet lidt ad gangen i mens du ælter, indtil dejen er smidig og ikke klistrer. Lad dejen hæve ca. 30 minutter. Del dejen i 8 stykker, tril til boller og læg dem i muffin forme. Lad dem efterhæve ca. 20 min. og bag dem 15-20 min. ved 200°C.

Skær feta i tern, rødløg i både og agurk i skiver. Anret feta, rødløg og agurk sammen med cherrytomater og mynteblade på små pinde.

Riv gulerødderne groft og hak persillen. Rør græsk yoghurt med presset hvidløg og salt, og tilsæt gulerødder og persille og lad gulerodstzazikien trække i køleskabet 10 min., og gerne mere. Rør den igennem lige inden servering.

16 cherrytomater

8 mynteblade

2 gulerødder

2 spsk. persille

2 $\frac{1}{2}$ dl græsk yoghurt

1 fed presset hvidløg

Salt

100 g grønne oliven uden sten

2 tsk. kapers

1 fed hvidløg

2 ansjosfileter

3 spsk. olivenolie

Salt og peber

Blend oliven med kapers, hvidløg, ansjosfileter og olivenolie, og smag til med salt og peber.

Server de stegte minikøller med salatspyd, gulerodstzaziki, oliventapenade og urtebrød.

TIP: Er der ikke tid til at bage urtebrød, vil det passe fint at servere skiveskåret ciabattabrød eller små stykker pitabrød til retten - evt. penslet med lidt persille-olie og ristet i ovnen lige inden servering.