

Halloumi-svampshawarma med ponzu i pitabröd

Total tid **45 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 30 Min. Tillagningstid 180 Min. väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till pitabröden:

900 g	vetemjöl (typ 405)
600 ml	ljummet vatten
20 g	jäst
10 g	salt
10 g	socker
100 ml	olivolja

Till shawarmaspetten:

700 g	halloumi, skuren i lagom stora bitar (ca 2 x 2 cm)
400 g	svamp, blandad och skuren i lagom stora bitar (ca 2 x 2 cm)
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
50 ml	lönnsirap
5 g	paprikapulver
5 g	spiskummin, mald

Till rödkålssalladen:

800 g	rödkål, tunt skivad
10 g	salt
15 g	farinsocker
50 ml	vit balsamvinäger
20 ml	olivolja

Till såsen:

1	vitlösklyfta, fint riven
500 g	grekisk yoghurt, 10% fett
100 g	tahini
20 ml	citronjuice
5 g	salt
2 g	peppar

Dessutom:

10	kvistar dill, grovt riven
150 g	chilipeppar, inlagd

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lös upp jästen och sockret i vatten. Tillsätt salt och mjöl och knåda kort till en smidig deg. Täck över och låt stå i rumstemperatur i ca 30 minuter. Pensla degen med lite olivolja, vik ihop flera gånger och låt stå i ytterligare 30 minuter. Upprepa denna process ytterligare tre gånger. Dela degen i delar som väger ca 150 g styck och forma till bollar. Låt degbollarna jäsa igen i ca 30 minuter. Knåda bollarna med händerna inifrån och ut och tillsätt lite mjöl och forma dem till tunnbröd (σ ca 28 cm). Stek dem i en panna med lite olivolja på medelvärme 3–4 minuter på varje sida. De ska vara lätt brynta, men förbli mjuka, annars blir de svårare att rulla.

Steg 2

Marinera halloumin och svampen med Kikkoman Ponzu citron, lönnsirap, paprikapulver och spiskummin i minst 30 minuter. Trä sedan blandningen jämnt på shashlikspett. Rosta spetten i ugnen på ca. 220 °C (varmluftsugn) i 10–15 minuter tills de fått fin färg och servera.

Steg 3

Till salladen, knåda rödkålen med salt, socker, vinäger och olivolja.

400 g körsbärstomater, i
fjärdedelar
100 g gul lök, i ringar
10 g sumakpulver

Steg 4

Till såsen: blanda vitlöken med yoghurt, tahini och citronjuice, smaka av med salt och peppar.

Steg 5

Till servering: täck varje pitabröd med yoghurtsåsen. Toppa med rödkålssalladen, chilipeppar och tomat. Lägg ett spett ovanpå och servera toppat med dill och sumak.