

KEBAB PÅ GRILL MED PILAFRIS!

60 g. skært svinekød
50 g. lever
3 skiver bacon
 $\frac{1}{2}$ æble
 $\frac{1}{2}$ løg
4 cocktailpølser

marinade af:

2 sps. olie
 $\frac{1}{2}$ tsk. oregano
 $\frac{1}{2}$ tsk. paprika
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt
 $\frac{1}{4}$ tsk. peber
1 drys cayennepeber

$\frac{1}{2}$ løg
10 g. margarine

1 dl. løse ris
2 dl. vand
 $\frac{1}{4}$ suppetern
1 drys salt

SALAT:

2 gulerødder
1 spk. citronsaft
1 spk. sukker
1 spk. vand

1. Kød og lever skæres ud i små stykker (som valnødder)
2. Bacon skæres i mindre stykker og rulles om nogle af kød og leverstykkerne.
3. Æble og løg skæres ud i mindre stykker (i både).
4. Det hele anbringes skiftevis på et spid.
5. Marinaden røres sammen af alle ingredienserne, i en lille skål.
6. Spidene med fyldet pensles godt med marinaden, og anbringes på risten, der sættes oven på en bradpande som er dækket med al. folie.
7. Grillen tændes 5 min. før den skal bruges
HUSK ovndør skal stå lidt åben.
8. Spidene grilles 10 min. på hver side.
ca. midt i ovnen skal bradepanden være.
Løget pilles og hakkes fint.
Margarinen brunes, løget svitses
risene kommes i gryden og svitses med
1 min. imens der røres godt rundt i gryden.
vand, suppetern og salt tilsættes, når det
koger skrues ned på laveste trin, og risene
står i 20 min., der må ikke løftes på låget
til gryden og ikke røres.