KIKKOMAN

Shawarma med halloumi, svampe og ponzu i pitabrød

Samlet tid **45 min.** **15 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid **180 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Pita:

900 g	hvedemel (type 405)
600 ml	lunkent vand
20 g	gær
10 g	salt
10 g	sukker
100 ml	olivenolie

Shawarmaspyd:

700 g	halloumi, skåret i mundrette bidder (ca. 2 x 2 cm)
400 g	svampe, blandet og skåret i mundrette bidder (ca. 2 x 2 cm)
100 ml	Kikkoman ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
50 ml	ahornsirup
5 g	paprikapulver
5 g	stødt spidskommen

Rødkålssalat:

800 g	rødkål, tyndskåret
10 g	salt
15 g	brun farin
50 ml	hvid balsamicoeddike
20 ml	olivenolie

Sauce:

1	fed hvidløg, fintrevet
500 g	græsk yoghurt, 10% fedtindhold
100 g	tahin
20 ml	citronsaft
5 g	salt
2 g	peber

Derudover:

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Opløs gær og sukker i vand. Tilsæt salt og mel, og ælt hurtigt det hele sammen, indtil dejen er glat. Dæk dejen til, og lad den hæve ved stuetemperatur i ca. 30 minutter. Hæld en smule olivenolie på dejen, fold den flere gange, og lad den stå i yderligere 30 minutter. Gentag denne proces yderligere tre gange. Del dejen op i portioner på 150 g, og form hver portion til en kugle. Lad dejkuglerne hæve i yderligere 30 minutter. Ælt kuglerne med dine hænder indefra og ud, tilsæt en smule mel, og form dem til fladbrød (med en diameter på ca. 28 cm). Steg dem på en pande med en smule olivenolie ved mellemhøj varme i 3-4 minutter per side. De skal være let brunede, men forblive bløde, da de ellers vil være for svære at rulle sammen.

Step 2

Mariner halloumi og svampe i en blanding af Kikkoman ponzu citrus sojasauce, ahornsirup, paprikapulver og spidskommen i minimum 30 minutter. Sæt derefter begge dele på spyddene på en ensartet måde. Bag spyddene i en ovn ved ca. 220 °C varmluft i 10-15 minutter, indtil de har taget farve. Derefter er de klar til servering.

Step 3

Gnid rødkålen med salt, sukker, eddike og olivenolie.

Step 4

Til saucen blandes hvidløg med yoghurt, tahin og

10	kviste dild, groftrevet
150 g	syltede chilier
400 g	cherrytomater, i kvarte
100 g	hvide løg, i ringe
10 g	sumakpulver

citronsaft samt peber og salt efter smag og behag.

Step 5

Smør hvert pitabrød med yoghurtsaucen. Læg rødkålssalat, chili og tomater ovenpå. Læg et spyd øverst, og anret med dild og sumak inden servering.