

Varme retter - 4 personer

## Durum rulle

### Ingredienser

350 gram skært kød eller fars (okse, lam, kylling, etc.)  
2 spsk. kebabkrydderi (se opskriften i artiklen)  
1 stk salathoved, finthakket  
3 stk tomater  
½ stk agurk  
1 dl creme fraiche  
1 fed hvidløg  
100 gram hvedemel  
150 gram speltmel  
½ tsk bagepulver  
1½ dl vand  
1 tsk salt

Kebabkrydderi for jyder

1 tsk **paprika**  
1 tsk **kanel**  
1 tsk koriander, stødt  
1 tsk ingefær, stødt  
1 tsk sellerisalt  
1 tsk løgpulver, kan undlades  
1 tsk **cayennepeber**  
½ tsk salt  
½ tsk peber  
2 stk finthakket hvidløg  
2 spsk. olivenolie  
4 dl mild græsk yoghurt, kan undlades  
1 tsk **spidskommen, stødt**

### Forberedelse

Krydderiblanding

Vælger du at bruge friske frø fremfor tørrede, kan du med fordel riste dem let på en varm pande for at trække olien ud, før de stødes. Det er bedst at støde krydderier i en morter, men da den er lidt tung at have med i oppakningen, kan bagenden af en dolk, og en multiplade også klare opgaven.

Bland nu alle krydderier sammen med olivenoliven. Herefter kan du eventuel tilføre den græske yoghurt alt efter smag og behag., og lade den trække natten over. Ellers kan du blot lade kødet marinere i olien en halv time.

Du kan både bruge skært kød som lige skal have en god omgang krydderimarinade, og gerne trække i god tid - eller fars (både kylling, okse og lam) der blot blandes med krydderiblandingen.

Den bedste oplevelse får du uden tvivl, hvis du griller kødet. Vil du have en nem sommerret - så er der guld af hente ved at smide et par omgange hjemmelavet kebab på grillen.

**Durum rulle side 2**

**Tilberedning**

**Kødet**

Hvis du bruger skært kød: Lav krydderiblandingen til kebab-kødet og skær dit kød i mindre stykker - bland sammen med krydderiblandingen og lad det trække i minimum 30 minutter, og meget gerne natten over, hvis du har god tid !

Hvis du bruger fars: Bland farsen med krydderiblandingen og form farsen til pølser, der steges på panden.

Gældende for begge dele: Grill eller steg kødet på en pande, lige før durum-rullerne skal fyldes.

**Durum-brød**

Bland hvedemel, spelt, salt og bagepulver sammen.

Tilsæt vandet lidt efter lidt, indtil du har en sammenhængende dej - Den må gerne være lidt tør, og må slet ikke klistre.

Lad dejen stå på køkkenbordet i 10 minutter, hvorefter du deler den i 4 stykker og atter lader dem hvile i 10 minutter.

Rul stykkerne tyndt ud til 4 store pandekager på et skærebræt, og steg dem på en tør, varm pande i ca. 30-40 sekunder på hver side. Brug en vinflaske til rulle, hvis ikke du har en rigtig rulle med.

Riv hvidløg ned i cremefraichen og smag til med salt og peber - du kan med fordel tilføje purløg og en skefuld dijon for et ekstra kick.

Læg durum brødene på et viskestykke, og fordel salat, grøntsager, kød og dressing på den vertikale midterdel af brødet. Fold den nederste side en tredjedel op over fyldet, og fold siderne indover. Pak eventuelt ind i sølvpapir for den helt autentiske oplevelse! Spises straks.

Du kan også folde den som en lukket burrito - I så fald skal du lægge fyldet på den horisontale linje af pandekagen. Bagefter folder du den nederste del en tredjedel op over fyldet, og siderne foldes en fjerdedel ind over.

Herefter kan du rulle sammenpakningen opad, indtil den er helt lukket.