Hovedrett og dessert – (forslag)

Det er ingen strenge forskrifter for hva hovedrett og dessert i påskemåltidet skal bestå av. Mange vil nok ønske å tilberede en rett av lam, men det er ikke et must. I respekt for den jødiske tradisjon som påskemåltidet stammer fra, anbefaler vi å la være å bruke svinekjøtt. En bør også styre unna for eksempel pitabrød når en skal feire "de usyrede brøds fest"…

Det må også tenkes på hva som er praktisk og økonomisk. Det er forskjell på om påskemåltidet skal feires sammen med en liten vennegjeng eller om hele menigheten skal inviteres. Husk også at hovedretten serveres først en god time ut i arrangementet.

Følgende er en forholdsvis enkel oppskrift med en herlig smak av Midtøsten. Den egner seg godt til servering i mindre selskap, men med litt forberedelser (og med et godt kjøkkenmannskap) kan den også brukes i større sammenhenger.

Bon Appétit – B'Teavon!

Kabab

- Glem fettete kjøttslingser stappet i pitabrød og dynket med Thousand Island dressing. Denne kabab er en sikker vinner. Punktum.

(3-4 porsjoner)

1 pk	kjøttdeig (400g – gjerne av lam)
1 ts	salt
3 ts	paprikapulver
¾ ts	kanel
1,5 ts	tandori masala (evt. garam masala)
1 ss	koriander (tørket)
1 neve	frisk persille
1 neve	pinjekjerner
Litt	salt og pepper

Hakk persillen og knus korianderen (gjerne i en morter). Bland alt krydderet inn i kjøttdeigen, og ha i pinjekjernene. Form deigen til avlange "pinner" eller rundt grillspyd hvis kebaben skal grilles. Stek til kababen er gjennomstekt, og server med ris, salat og dressing.

Is med mango og sjokolade

- Et befriende alternativ til klassikeren "Is nonstop og peanøtter"…

(Beregn mengde selv)
Vaniljeis
Mango – kuttet i terninger
Toppes med sjokolade (gjerne Daim) – hakket i biter