

# ESKILSTUNA Kebab



Restaurangkvalitet  
hemma



## **Kebabpizza**

Nu kan du äntligen göra Sveriges mest uppskattade pizza hemma!

Gör såhär: Använd ett pizza-kit, det brukar vara enklast. Självklart kan du också göra din egen pizzadeg om du vill. Sätt på ugnen enligt instruktionerna.

Rulla ut pizzadegen och lägg på tomat-sås och ost. Sätt in pizzan i ugnen.

Skölj och hacka gurka, tomat, lök och lite isbergssallad.

Sätt en platta med stekpanna på hög värme. Lägg i fryst kebab och 1-2 matskedar vatten.

Sätt på locket och stek/ångkoka en dryg minut. Sänk värmen till låg, rör om och låt köttet ligga kvar under lock.

När pizzan nästan är klar så lägger du på kebabköttet och stoppar tillbaka pizzan i ugnen igen ca 1,5 minut.

Ta ut pizzan och lägg på sallad och pfefferoni.

Ringla över de kebabsåser du tycker bäst om.

Servera och njut.

En svårslagen klassiker!

(Vill du göra det enkelt för dig, värm den frysta kebabben i micron)



### **Kebabsallad**

Skölj och hacka gurka, tomat, lök och salladsblad.

Sätt en platta med stekpanna på hög värme. Lägg i fryst kebab och 1-2 matskedar vatten. Sätt på locket och stek/ångkoka en dryg minut. Sänk värmen till låg, rör om och låt köttet ligga kvar under lock.

Lägg salladsbladen i botten av en djup tallrik och varva sedan de övriga ingredienserna ovanpå.

Lägg på lite picklad rödlök, oliver och pfefferoni. Avsluta med lite ruccola-sallad på toppen.

Ringla över de kebabsåser du tycker om. Servera och njut.



### **Kebabsandwich med pommes**

Lägg pommes i ugnen, fritösen eller airfryer enligt instruktionerna.

Skölj och hacka gurka, tomat, lök och salladsblad.

Sätt en platta med stekpanna på hög värme. Lägg i fryst kebab och 1-2 matskedar vatten. Sätt på locket och stek/ångkoka en dryg minut. Sänk värmen till låg, rör om och låt köttet ligga kvar under lock.

Värm pitabrödet i ugnen eller micro. Fyll pitabrödet med både grönsaker och kebabkött.

Stoppa in en pfefferoni eller två och använd de kebabsåser du tycker om.

Lägg pommes intill. Servera och njut.



**Eskilstuna Kebabfabrik är det självklara valet för alla som värderar god smak och högkvalitativa råvaror.**

Företaget startades 1994 och fram tills 2023 har vi uteslutande levererat vår goda kebab till restauranger och gatukök. Så du har säkert redan smakat den.

Nu kan du äntligen köpa hem samma goda kebab. Det är bara att ta fram den ur frysen och värma!

Vår produktionsanläggning ligger i Eskilstuna och här förädlar vi kvalitetsråvaror till våra uppskattade och välsmakande kebabprodukter.

Våra unika recept och vår kvalitetsfokus gör att vi kan leverera den goda smaken och den höga kvalitet som våra kunder uppskattar och förväntar sig.

Köp hem en påse idag! Restaurangkvalitet hemma!

ESKILSTUNA  
**Kebab**

**Eskilstuna Kebabfabrik AB**

Propellervägen 13, 635 06 Eskilstuna • Telefon: 016-100 790

E-post: [info@kebab.se](mailto:info@kebab.se) • Hemsida: [kebab.se](http://kebab.se)