

Κεμπαπάκια γιαουρτλού

Υλικά

- 700g κιμάς μοσχάρσιος
- 200g κιμάς χοιρινός
- 100g κιμάς ζυγούρι
- 2 κ. σ. λεπτοκομμένος φρέσκος δυόσμος
- 150g γιαούρτι στραγγιστό
- **125g Combi® Μπιφτέκι Έξτρα Αφράτο (Κωδ. 45601)**
- **50g Cheddar Sandwich Cream (Κωδ. 55139)**
- **80g Μαγιονέζα Κλασική (Κωδ. 55085)**
- **150g Mise en Place Σάλτσα Σμυρνέικη (Κωδ. 55740)**
- 20ml ελαιόλαδο
- 250ml νερό
- 4-5 πίτες για σουβλάκι
- 1 κ. γ. μπούκοβο καυτερό
- Λίγα microgreens

Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε τους κιμάδες με το Μείγμα Combi® Μπιφτέκι Έξτρα Αφράτο και το δυόσμο, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Πλάθουμε σε κεμπάπ και ψήνουμε στη σχάρα.
3. Ανακατεύουμε τη Μαγιονέζα με το Cheddar Sandwich Cream και το γιαούρτι.
4. Σε καθαρολάκι δίνουμε μία βράση στη Σάλτσα Σμυρνέικη.
5. Ψήνουμε τις πίτες στη σχάρα.
6. Σερβίρουμε σε πιάτο με μία πίτα στη βάση, συνεχίζουμε με μία κουταλιά από το μείγμα του γιαουρτιού. Από πάνω βάζουμε τα φρεσκοψημένα κεμπαπάκια, συνεχίζουμε με τη σάλτσα, το μπούκοβο και γαρνίρουμε με μπόλικα microgreens.