



KÖTTBULLSSPETT MED BIBELDIP

Ett roligt och oväntat sätt att servera köttbullar och grönsaker – och den goda dipsåsen ger det där lilla extra!

Gör gärna några reservspett – de slinker lätt ner i hungriga tonårsmagar ...

KÖTTBULLSSPETT MED BIBELDIP

10 spett

Köttbullspett

50 köttbullar

3 morötter

1 stor gurka

10 grillspett

Bibeldip

2 dl crème fraiche

3 msk sweet chili-sås

2 msk mango chutney

rivet skal från 1 lime

1 pressad vitlöksklyfta

lite salt

lite peppar

Blanda ihop alla ingredienser till dippen. Låt stå i kylskåpet en stund.

Skiva morötter och gurka i stavar.

Värm köttbullarna (tina och värm enligt anvisningarna på förpackningen om ni köpt frysta köttbullar).

Trä upp 5 köttbullar på varje grillspett.

Lägg 1 msk dipsås i ett brett, lågt glas. Ställ ner köttbullspettet, tre gurkstavar och tre morotsstavar.

Servera med något att dricka till.

© Argument Förlag. Får kopieras för den egna verksamheten.

TRÖSTAR OCH UTMANAR

Sweet chili-sås innehåller bland annat chili och socker, det är därför den smakar både starkt och sött.

Man skulle kunna säga att det är likadant med Bibeln: den smakar både starkt och sött!

Bibeln innehåller många bibelord som ”bränner till”, som man får fundera på. ”Älska dina fiender”, säger Jesus till exempel. Det är inte så enkelt!

Men så finns det också många bibelord som smakar sött, som kan ge tröst när man behöver det. Psalm 23, Herren är min herde, är ett sånt exempel.

Bibeln tröstar och utmanar – det är därför den är en bok för hela livet!

Byt gärna ut exemplen mot bibelord som du funderar över och som varit till tröst eller utmaning för dig.

© Argument Förlag. Får kopieras för den egna verksamheten.