



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kryddermarinerte svinestrimler i pitabrød med friske grønnsaker og yoghurtdressing

## Grønnsaker

½ stk rødløk  
½ stk sitron  
1 stk rød paprika  
½ stk agurk  
1 pakke maiskorn  
100 g tobladssalat  
½ ts sukker <sup>B</sup>

## Yoghurtdressing

150 g yoghurt naturell  
½–1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille

## Kryddermarinerte svinestrimler

300 g kryddermarinerte svinestrimler

## Pitabrød

4 stk fullkornspitaer

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 190 grader varmluft.
2. **Grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha rødløken i en skål, og vend inn ½ ts sukker og saft fra sitronen. Rens paprikaen, og kutt den og agurken i terninger. Sil vannet av maiskornene. Skyll og tørk salaten. Ha alle grønnsakene og salaten i hver sin serveringsskål.
3. **Yoghurtdressing:** Bland sammen yoghurten og kryddermiksen i en skål, og smak til med salt og pepper.
4. **Kryddermarinerte svinestrimler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 4–5 minutter, eller til det er gjennomstekt. Snu på kjøttet underveis, og smak eventuelt til med salt.
5. **Pitabrød:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4–6 minutter før servering.
6. God middag!



## TIPS!

Vend inn 2 ss rømme eller crème fraîche når du steker kjøttet. Det gir et ekstra saftig resultat.