



Pitabrød med chorizodeig og linser, kremet mais og kålsalat

Salat

2 stk gulrøtter
120 g strimlet kålsalat
½ ts sukker ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Stekt chorizodeig med linser

300 g chorizodeig
½ pakke røde linser
2 dl vann ^B

Pitabrød

3–4 stk pitabrød

Kremet mais

½–1 pakke mais
½–1 pakke crème fraîche

pepper ^B
salt ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader.

2. **Salat:** Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Bland den strimlede kålsalaten og gulrøttene i en bolle, og vend inn ½ ts sukker og 1 ss eddik.

3. **Stekt chorizodeig med linser:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek chorizodeigen i 4–5 minutter, til kjøttet får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Tilsett linsene og 2 dl vann, og la det småkoke i omtrent 5 minutter, eller til linsene er møre, men med litt tyggemotstand.

4. **Pitabrød:** Stek pitabrødene som anvist på pakken.

5. **Kremet mais:** Sil laken av maisen og bland den med crème fraîche i en skål. Smak til med salt og pepper.

6. Sett sammen pitabrødene med chorizodeigen, salaten og den kremede maisen. Vel bekomme!

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.