

Bedøm retten og læs mere:



Levensk salsiccia-kebab citronmarineret kål



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salsiccia-kebab

1 fed hvidløg
300 g hakket gris & kalv
1 pakke fennikel/peber mix
1 pose paprika

Pitabrød

2 stk pitabrød
1 pose hvidløgsdressing

Citronmarineret kål

150 g kålmix
½ stk citron

Tomatsalat

1 stk tomat
½ stk rødløg
½ pk bredbladet persille
½ spsk rødvinseddike

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Var
2. **Salsiccia-kebab:** Pil og pres hvidløg. B
paprika og lidt salt. Rør det grundigt sa
op på en stegepande og brun bøfferne h
fad og steg færdigt nederst i ovnen ca. 7
3. **Citronmarineret kål:** Riv det gule citr
med citronskal og -saft, en sjat olivenol
4. **Pitabrød:** Varm pitabrødene ca. 5 min
5. **Tomatsalat:** Skær tomat i tern. Skær r
det hele i en skål og bland med rødvinse
6. Servér pitabrød fyldt med salsiccia-keb
Det kan naturligvis også spises hver for

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER 📅 3 DAGES HOLDBARHED