



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pita med kebabkrydret oksekød, chili og hvidløgsdressing

Det skal du bruge

1 stk rødløg
1½+½ tsk æbleeddike
300 g hakket oksekød
1 pose mexico mix-krydderi
1+¼ tsk ras el hanout
1 fed hvidløg
½ tsk chiliflager
½ pose tomatpuré
½ dl yoghurt naturel
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
2 stk pitabrød

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
sukker ^b

^b basisvare

- 1. Syltede rødløg:** Pil løg, halvér og skær i tynde både. Kom dem i en skål og tilsæt 1½ tsk æbleeddike, ½ spsk sukker, lidt salt og peber. Vend det godt rundt og lad det trække.
- 2. Kebabkrydret oksekød:** Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme. Kom kødet på i ét stykke og lad det brune 1-2 min. Del det fra hinanden og tilsæt mexico-krydderi, første del af ras el hanout og salt og peber. Steg videre 2-3 min. Kom 1½ spsk vand på, rør rundt og sæt til side.
- 3. Chili:** Pil og pres hvidløg. Varm 1½ spsk olie i en lille gryde og steg chili flager (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og halvdelen af hvidløget i ca. 30 sek. uden det tager farve. Tag gryden af og tilsæt æbleeddike, ras el hanout, tomatpuré, lidt salt og peber. Rør godt rundt, kom i en skål og sæt på køl.
- 4. Hvidløgsdressing:** Rør yoghurt med resten af hvidløget. Smag til med salt og peber.
- 5. Salat:** Skyl salat og tomat. Skær salat i strimler og tomat i tern.
- 6. Lun brødene** på brødristeren. Fyld dem kød, salat, tomat og rødløg og top med hvidløgsdressing. Servér chilien til.