



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Italiensk salsiccia-kebab i pitabrød med citronmarineret kål og tomatsalat

Salsiccia-kebab

1 fed hvidløg
300 g hakket gris & kalv
1 pose 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 (Varmluft).
2. **Salsiccia-kebab:** Pil og pres hvidløg. Bland det i kødet sammen med fennikel/peber mix, paprika og lidt salt. Rør det grundigt sammen. Form 2 aflange bøffer pr. person. Varm lidt olie op på en stegepande og brun bøfferne hele vejen rundt ca. 3 min i alt. Læg dem over i et ovnfast fad og steg færdigt nederst i ovnen ca. 7 min. til bøfferne er gennemstegte.
3. **Citronmarineret kål:** Riv det gule citronskal fint og pres saften. Kom kålmix i en skål og bland med citronskal og -saft, en sjat olivenolie og lidt salt.
4. **Pitabrød:** Varm pitabrødene ca. 5 min. i ovnen.
5. **Tomatsalat:** Skær tomat i tern. Skær rødløg i tynde skiver. Skyl og hak bredbladet persille. Læg det hele i en skål og bland med rødvinseddike, salt og lidt peber.
6. Servér pitabrød fyldt med salsiccia-kebab, citronmarineret kål, tomatsalat og hvidløgsdressing. Det kan naturligvis også spises hver for sig.