



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Somun pita med karry-kødfyld og friske grøntsager

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

½ stk løg
300 (450)* g hakket gris & kalv
1 tsk karry
2 spsk sojasauce
2 stk pitabrød
½ stk rød peber
1 stk skoleagurk
1 stk hjertesalat
½ pose let urtedressing
1 dåse majs-kerner

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft) eller varm brødene i en brødrister. Pil løg og hak det fint.
2. Lad en dyb pande eller en gryde blive varm ved høj varme. Kom lidt olie på og steg kødet til det har skiftet farve. Tilsæt hakket løg og karry og steg det ca. 3 min.
3. Tilsæt sojasauce og skru ned til svag varme. Lad retten koge ca. 10 min. under låg.
4. Varm pitabrødene 4-5 min. i ovnen eller på brødristeren.
5. Skyl grøntsagerne. Fjern kerner fra peberfrugt og skær i strimler. Skær agurk i tynde skiver. Bræk salaten i mindre stykker.
6. Tag låget af gryden med kødet og kog videre nogle min. under omrøring til næsten al væsken er fordampet. Smag til med salt og peber.
7. Skær en rille med en kniv i hver pitabrød, så der er plads til fyld. Lad hver især selv fylde brødene efter smag og behag med grønt, drænet majs og kødfyld. Dryp dressingen over fyldet.