



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 mexco 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 <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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 mexco-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.