



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pitabrød med krydret svinekød, kålsalat og hummus

Det skal du bruge

50 g kålmix
1/2+1/2 stk rødløg
50 g salatmix napolitana
1/2 pose let urtedressing
300 g hakket gris & kalv
1/2 pose tyrkisk kryddermix
1/2 pose garam masala
1 stk skoleagurk
2 stk pitabrød
100 g hummus

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også varme pitabrød på brødristeren, så skal du ikke tænde ovnen.
2. **Kålsalat:** Kom kålmixen og salatmixen i en skål og vend urtedressing i. Smag til med salt og peber.
3. **Krydret kødfars:** Skræl og finhak den halve rødløg. Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet og løget i 3–4 minutter, så kødet får lidt stegeskorpe. Tilsæt 2 spsk vand og det tyrkiske krydderi og garam masala-krydderi. Steg videre i et par minutter. Smag til med salt og peber, lad det stå på lav varme indtil servering.
4. **Grøntsager:** Skyl og skær agurken i tern. Skræl og skær resten af rødløget fra trin 2 i tynde skiver. Læg løget og agurken i hver sin skål.
5. **Pitabrød:** Varm pitabrødene i ovnen eller på brødristeren 3–5 min.
6. **Tilbehør:** Servér hummus til retten og fyld pitabrødene efter eget ønske.