



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Tandoori-krydrede svinestrimler i pitabrød, fylt med frisk salat og rømme

Salat

½ stk agurk
1 stk tomat
100 g strimlet kålsalat
🏠 1 ts eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 1 ss olivenolje

Pitabrød

4 stk pitabrød

Tandoorikrydret svin

300 g strimlet ytrefilet
av svin
½-1 pakke tandoori
masala
🏠 1 ss smør*
🏠 ½ dl vann

Servering

75-150 g lettømme
½-1 stk hvitløksfedd

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Salat:** Skyll og kutt agurken og tomaten i terninger. Ha kålsalaten og agurk- og tomatteiningene i en salatbolle, og vend inn 1 ts eddik, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper.
- 3 **Pitabrød:** Varm pitabrødene på en rist i ovnen i 4-5 minutter.
- 4 **Tandoorikrydret svin:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek kjøttet under omrøring i 2-3 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Krydre med ønsket mengde av tandoorikrydderet, og la det steke videre i ett minutt. Ha over ½ dl vann, og smak til med litt salt (se tips).
- 5 **Servering:** Skrell og finriv hvitløken på et rivjern, vend den sammen med rømmen i en liten skål, og smak til med salt og pepper. Fyll pitabrødene etter eget ønske med salaten og kjøttet, og server rømmen til retten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ

Tips fra kokken: Ha rømmen i stekepannen med kjøttet og tandoorien for en kremet konsistens.