



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Pita med kylling og haydari

Det skal du bruge

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

50 g salatost i kryddermarinade
½ pakke ajvar
½ dl yoghurt naturel
1 stk tomat
280 (420)* g kyllingebryst
1 stk hjertesalat
140 g majskeer
½ spsk ras el hanout
2 stk pitabrød

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også varme pitabrød på brødristeren, så skal du ikke tænde ovnen.
- 2 **Haydari:** Bland ostetern og ½ spsk af lagen (hæld resten fra) med ajvar og yoghurt i en skål. Blend det med en stavblender og smag til med salt og peber.
- 3 Skær kyllingen i tynde strimler. Varm en stegepande op med lidt olie ved høj varme og steg kyllingen 3-5 min. til den får lidt farve. Tilsæt ras el hanout og rør godt rundt. Smag til med salt og peber og sæt til side.
- 4 **Salat:** Skyl salaten (brug gerne en salatslynge) og skær i strimler. Skær tomat i tern. Dræn majs. Bland det hele sammen.
- 5 Varm pitabrødene i ovnen eller på brødristeren 3-5 min.
- 6 Fyld pitabrødene med kylling og salat og top med haydari-dressing.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.893 kJ / 691 kcal
(3.203 kJ / 766 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt 21,3 (22,1)* g
heraf mættede fedtsyrer 4,2 (4,4)* g

Kulhydrat 73,1 g
heraf sukkerarter 10,3 g

Protein 51,8 (68,6)* g

Salt 3,5 (3,6)* g

Kostfibre 4,5 g