



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 majserner
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:	2.847 kj / 680 kcal (3.157 kj / 755 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	21,1 (21,9)* g
heraf mættede fedtsyrer	4,2 (4,4)* g
Kulhydrat	71,7 g
heraf sukkerarter	10,3 g
Protein	50,9 (67,7)* g
Salt	3,5 (3,6)* g
Kostfibre	4,2 g