



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Pita med kebabkrydret oksekød, chili og hvidløgsdressing

## Det skal du bruge

1 stk rødløg  
1½+½ tsk æbleeddike  
300 g hakket oksekød  
1 pose mexico mix-krydderi  
1+¼ tsk ras el hanout  
1 fed hvidløg  
½ tsk chiliflager  
½ pakke tomatpuré  
½ dl yoghurt naturel  
1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
2 stk pitabrød

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 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 mexico-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.

## Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

## 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:	3.000 kJ / 717 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	29,7 g
heraf mættede fedtsyrer	5,7 g
Kulhydrat	70,3 g
heraf sukkerarter	12,0 g
Protein	42,1 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	4,9 g