



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingkebab i pitabröd med citronkål och tomatsalsa

Kycklingkebab

Linäs tre kryddor ½ förp

Malen koriander 1 tsk

Kycklinglårfile 350 g

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Olivolja 1 msk

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl

Vitlök ½ klyfta

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Tomatsalsa

Bananschalottenlök 1 st

Tomat 2 st

Kruspersilja 20 g

🏠 Sambal oelek ½ tsk

🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

🏠 Olivolja 1 tsk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Citronkål

Citron 1 st

Spetskål 1 st

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

Till servering

Pitabröd 2 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Kycklingkebab:** Blanda Linäs tre kryddor och malen koriander i en liten skål. Lägg kycklinglårfile på en tallrik och krydda med salt och rikligt av kryddblandningen. Hetta upp olivolja i en stekpanna och bryn kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnsfast form och tillaga klart i ugnen ca 8 min, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C). Ta ut kycklingen ur ugnen och låt vila i rumstemperatur minst 5 min.
3. **Vitlökssås:** Lägg matyoghurt i en liten skål och blanda ner pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar.
4. **Tomatsalsa:** Finhacka bananschalottenlök och tärna tomat smått. Grovhacka kruspersilja. Lägg allt i en skål och blanda ner sambal oelek, vitvinsvinäger, olivolja, lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Citronkål:** Skölj citronen i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften (ca 1 ½ msk) i en skål. Rör ner salt och nymald svartpeppar. Finstrimla spetskål och blanda ner i citrondressingen.
6. Fukta pitabröden med lite vatten och värm på galler i ugnen ca 3 min.
7. Skiva kycklingen tunt. Skär upp bröden på ena sidan och fyll med krispig citronkål, kycklingkebab, tomatsalsa och vitlökssås.