



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rostbiffsrulle med kall gurksås och grönsaksplöck

Gurksås

Gurka ½ st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Grönsaksplöck

Morot 2 st
Tomat 1 st
Mixsallad 30 g

Kebabsås

Torkad oregano 1 tsk
Paprikapulver 1 tsk
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Mild senap 1 msk
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Rostbiff

Rostbiff 180 g
🏠 Olivolja

Tillbehör

Minitortilla 1 förp

- 1. Gurksås:** Grovriv gurka och pressa ur vätskan. Lägg gurkan i en skål. Blanda ner pressad vitlök, matyoghurt, salt och lite nymald svartpeppar.
- 2. Grönsaksplöck:** Skala och dela morot i stavar. Tärna tomat. Lägg upp mixsallad och grönsakerna i skålar.
- 3. Kebabsås:** Blanda vatten, olivolja, tomatpuré, mild senap, honung, torkad oregano, paprikapulver, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
- 4. Rostbiff:** Strimla rostbiff tunt. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek rostbiffen ca 3 min på medelvärme. Häll på kebabsåsen och rör om. Låt fräsa ytterligare ca 1 min.
- 5. Fyll tortillabröd med rostbiff i kebabsås, gurksås, tomat och sallad. Servera med morotsstavar.**