



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italiensk salsicciakebab i pitabröd med citrondressad kål, tomat och persilja

Tomatsallad

Tomat 1 st
Rödlök ½ st
Bladpersilja 10 g
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Citrondressad kål

Strimlad vitkål 250 g
Citron 1 st
Bladpersilja 10 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl
Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt ½ krm
🏠 Svartpeppar

Salsiccia kebab

Salsicciafärs 200 g
🏠 Olivolja

Till servering

Pitabröd 2 st

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Värm pitabröden till servering.
2. **Tomatsallad:** Tärna tomat. Skiva rödlök tunt. Hacka bladpersilja. Lägg allt i en bunke och blanda med rödvinvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
3. **Citrondressad kål:** Lägg strimlad vitkål i en bunke. Blanda med pressad citronsaft, lite olivolja och salt. Vänd ner bladpersilja.
4. **Vitlökssås:** Lägg matyoghurt i en skål. Blanda med pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Salsiccia kebab:** Forma salsicciafärsen till 4 avlånga biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna runt om, ca 3 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart längst ner i ugnen ca 7 min, tills biffarna är helt genomstekta (inntertemp 72°C).
6. Servera pitabröd fyllda med salsicciakebab, citrondressad kål, tomatallad och vitlökssås.