



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingkebab i pitabröd med persilja, spiskummin och rostad vitlöksyoghurt

Persiljeblandning

Bladpersilja 20 g
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Salt 1 krm

Kycklingkebab

Kycklingfilé 300 g
Rödlök ½ st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Rostad vitlöksyoghurt

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

Tillbehör

Pitabröd ½ förp
Tomat 1 st
Romansallad 1 st

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Persiljeblandning:** Finhacka bladpersilja och lägg i en skål. Blanda med pressad vitlök, spiskummin, vitvinsvinäger, olivolja och salt.
3. **Kycklingkebab:** Krydda kycklingfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp en stekpanna med olivolja och stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
4. **Rostad vitlöksyoghurt:** Hetta upp lite olivolja i en liten kastrull. Pressa ner vitlök och fräs tills vitlöken börjar bli gyllenbrun. Lägg över i en liten skål och blanda med matyoghurt, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Kycklingkebab:** Skär tunna skivor av rödlök med vass kniv eller mandolin. Lägg löken i en sil och spola den med kallt vatten. Skär den tillagade kycklingen i så tunna skivor som möjligt. Lägg kyckling och den skivade rödlöken på ett fat och blanda med persiljeblandningen.
6. **Tillbehör:** Skiva tomat och finstrimla romansallad. Värm bröden enligt anvisning på förpackningen.
7. Fyll pitabröd med kycklingkebab, romansallad, tomat och rostad vitlöksyoghurt. Servera direkt!