



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Italiensk salsicciakebab i pitabröd med citrondressad kål, tomat och persilja

## Pitabröd

Pitabröd 2 st

## 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

- 1. Pitabröd:** 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.
- 6. Servera** pitabröd fyllda med salsicciakebab, citrondressad kål, tomatsallad och vitlökssås.