



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.

TIPS! Om inte allt bröd går åt. Skär ner brödet i krutonger och servera till sallad.