



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kycklingkebabrulle med tomat, sallad och vitlöksyoghurt

### Kycklingkebab

Kycklingkebab 1 förp

### Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl

Vitlök ½ klyfta

● Salt ½ krm

### Tillbehör

Tomat 1 st

Snackgurka 1 st

Rödlök 1 st

Tortillabröd ½ förp

Mixsallad 65 g

Tomatsalsa 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Kycklingkebab:** Fördela kycklingkebab i en smord ugnform och tillaga högt upp i ugnen ca 15 min. Eller så värm kycklingkebab enligt anvisningen på förpackningen.

3. **Vitlöksyoghurt:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.

4. **Tillbehör:** Klyfta tomat. Skär snackgurka i mindre stavar. Skär rödlök i tunna klyftor.

5. Om du har tid! Värm tortillabröd några sekunder per sida i en torr och het stekpanna.

6. Fyll varma tortillabröd med mixsallad, kycklingkebab, grönsaker, vitlöksyoghurt och tomatsalsa. Rulla ihop och ät direkt!