



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tandoori-krydrede svinestrimler i pitabrød, fylt med frisk salat og rømme

Salat

½ stk agurk
1 stk tomat
120 g strimlet kålsalat
🏠 1 ts eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 1 ss olivenolje

Pitabrød

4 stk pitabrød

Tandoorikrydret svin

300 g strimlet ytrefilet
av svin
½–1 pakke tandoori
masala
🏠 1 ss smør
🏠 ½ dl vann

Servering

75–150 g lettømme

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 soyasaus
🏠 olje

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Salat:** Skyll og kutt agurken og tomaten i terninger. Ha kålsalaten og agurk- og tomaterningene i en salatbolle, og vend inn 1 ts eddik, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper.
- 3 **Pitabrød:** Varm pitabrødene på en rist i ovnen i 4–5 minutter.
- 4 **Tandoorikrydret svin:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek kjøttet under omrøring i 2–3 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Krydre med ønsket mengde av tandoorikrydderet, og la det steke videre i ett minutt. Ha over ½ dl vann, og smak til med litt soyasaus (se tips).
- 5 **Servering:** Fyll pitabrødene etter eget ønske med salaten og kjøttet, og server rømmen til retten.

Tips fra kokken: Ha rømmen i stekepannen med kjøttet og tandoorien for en kremet konsistens.