



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

LM 006_2

Arayes - färsfyllda pitabröd med persiljesallad och aioli

Arayes - färsfyllda pitabröd

Ströbröd ½ förp

● Mjök 2 msk

● Salt ½ tsk

Ras el hanout ½ förp

Nötfärs 250 g

Vitlök 2 klyftor

Pitabröd 2 st

Persiljesallad

Gurka 1 st

Tomat 1 st

Rödlök 1 st

Bladpersilja 20 g

Till servering

Aioli 1 förp

Att ha hemma ●

Mjök, Olivolja, Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Arayes:** Blanda ihop ströbröd, mjök, salt, ras el hanout, nötfärs och pressad vitlök i en bunke. Dela pitabröden genom att skära ett horisontellt snitt så att det blir en botten och ett lock. Fördela färsen jämnt på alla bottenar. Lägg på locket och tryck till.
3. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek bröden ca 2 min per sida (se tips). Lägg över på en ugnsplåt och tillaga klart mitt i ugnen ca 12 min, tills färsen är genomstekt.
4. **Persiljesallad:** Skär gurka och tomat i grova bitar. Strimla rödlök. Lägg allt i en skål tillsammans med bladpersilja. Blanda med lite olivolja och salt.
5. Servera arayes med persiljesallad och aioli.

TIPS! För ett ännu snabbare recept - tillaga de fyllda bröden direkt i ugnen, utan att steka först. Man får inte samma stekyta, men det kommer smaka lika bra!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ