



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ-stekt nötfärs i pitabröd med tortillachips och coleslaw

Krispig kålsallad

Coleslawmix 1 förp

- Salt 1 krm
- Olja 1 tsk
- Vitvinsvinäger 1 msk

BBQ-stekt nötfärs

Nötfärs 250 g

- Salt 2 krm
- BBQ-sås 1 förp

Till servering

Pitabröd 2 st
Matyoghurt ½ dl
Tortillachips 100 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

1. **Krispig kålsallad:** Lägg coleslawmix i en bunke och blanda med salt, nymald svartpeppar, olja och vitvinsvinäger.
2. **BBQ-stekt nötfärs:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Fräs nötfärs på hög värme ca 4 min. Krydda med salt. Tillsätt bbq-sås och låt koka ihop ca 1 min.
3. Värm pitabröd, frys gärna in de som inte används!
4. Fyll pitabröd med bbq-stekt färs, lite kålsallad, matyoghurt och tortillachips. Servera med resten av kålsalladen och tortillachipsen.