



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marinerte biffstrimler i pitabrød med friske grønnsaker og myntedressing

Grønnsaker

1 stk tomat
1 stk agurk
½ stk rødløk

Myntedressing

1 bunt mynte
1 stk hvitløksfedd
150 g yoghurt naturell
½ pakke paprikakrydder
1 ss olivenolje ^B

Pitabrød

4 stk pitabrød

Stekte biffstrimler

250 g marinerte biffstrimler

salt ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Grønnsaker:** Skyll og kutt tomaten og agurken i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver.
3. **Myntedressing:** Skyll og grovhakk myntebladene. Skrell og finhakk hvitløken. Ha yoghurten i en skål sammen med mynten, hvitløken, paprikakrydderet og 1 ss olivenolje. Bland sammen, og smak til med litt salt.
4. **Pitabrød:** Stek pitabrødene som anvist på pakken.
5. **Stekte biffstrimler:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, uten å røre i det, til det har fått en stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek det i 2–3 minutter til, til det er gjennomstekt.
6. Fyll pitabrødene etter eget ønske.



TIPS!

Riv halve agurken på et rivjern og bland den sammen med dressingen til en tzatziki, hvis dere heller ønsker det.