



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pitabrød med chorizodeig, kremet mais og kålsalat

Salat

2 stk gulrøtter
100 g strimlet kålsalat
½ stk lime
½ ts sukker ^B

Stekt chorizodeig

275 g chorizodeig

Pitabrød

3–4 stk pitabrød

Kremet mais

½–1 pakke mais
½–1 pakke crème fraîche
½ stk lime
½ pakke røkt chilimix

pepper ^B

salt ^B

olje ^B

sukker ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader.
2. **Salat:** Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Bland den strimlede kålsalaten og gulrøttene i en bolle, og vend inn ½ ts sukker og litt saft fra halve limen.
3. **Stekt chorizodeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek chorizodeigen i 4–5 minutter, til kjøttet får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt.
4. **Pitabrød:** Stek pitabrødene som anvist på pakken.
5. **Kremet mais:** Hell laken av maisen og bland den med crème fraîche i en skål. Smak til med den røkte chilimixen, salt, pepper, en klype sukker og litt saft fra resten av limen.
6. Sett sammen pitabrødene med chorizodeigen, salaten og den kremede maisen.