



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 15ml 1 påse

### BBQ-stekt nötfärs

Nötfärs 250 g

● Salt 2 krm

BBQ-sås 1 förp

### Till servering

Pitabröd 2 st

Matyoghurt 75 g

Tortillachips 100 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

- 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.