



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Italiensk salsicciakebab i pitabröd med citrondressad kål, tomat och persilja

## Pitabröd

Pitabröd 2 st

## Salsiccia kebab

Salsicciefärs 250 g

## Vitlökssås

Gräddfil 150 g

Vitlök 1 klyfta

- Salt ½ krm

## Citrondressad kål

Strimlad vitkål 100 g

Citron 1 st

Bladpersilja 10 g

## Tomatsallad

Tomat 1 st

Rödlök ½ st

Bladpersilja 10 g

Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse

- Salt 1 krm

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar

**1. Pitabröd:** Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Värm pitabröden till servering.

**2. Salsiccia kebab:** Forma salsicciefärsen till 4 avlånga biffar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn biffarna runt om, ca 3 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart längst ner i ugnen ca 7 min, tills biffarna är helt genomstekta.

**3. Vitlökssås:** Lägg gräddfil i en skål. Blanda med pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.

**4. Citrondressad kål:** Lägg strimlad vitkål i en bunke. Blanda med pressad citronsaft, lite olivolja och salt. Vänd ner bladpersilja.

**5. Tomatsallad:** Tärna tomat. Skiva rödlök tunt. Hacka bladpersilja. Lägg allt i en bunke och blanda med vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.

**6. Servera** pitabröd fyllda med salsicciakebab, citrondressad kål, tomatsallad och vitlökssås.

**TIPS!** Om inte allt bröd går åt. Skär ner brödet i krutonger och servera till sallad.