



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingkebabrulle med tomat, sallad och vitlöksyoghurt

Kycklingkebab

Kycklingkebab 1 förp

Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 75 g

Vitlök ½ klyfta

● Salt ½ krm

Tillbehör

Tomat 1 st

Snackgurka 1 st

Rödlök 1 st

Tortillabröd ½ förp

Mixsallad 50 g

Tomatsalsa 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Kycklingkebab:** Fördela kycklingkebab i en smord ugnform och tillaga högt upp i ugnen ca 15 min. Eller värm kycklingkebab enligt anvisningen på förpackningen.
3. **Vitlöksyoghurt:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Tillbehör:** Klyfta tomat. Skär snackgurka i mindre stavar. Skär rödlök i tunna klyftor.
5. Om du har tid, värm tortillabröd några sekunder per sida i en torr och het stekpanna.
6. Fyll varma tortillabröd med mixsallad, kycklingkebab, grönsaker, vitlöksyoghurt och tomatsalsa. Rulla ihop och ät direkt!