



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskkebab i tortillabröd med jalapeñotzatziki, syrat rödkål och tomat- och persiljesallad

Syrat rödkål

Strimlad rödkål 100 g

- Salt 2 krm
 - Socker 2 tsk
- Vitvinsvinäger 30ml $\frac{3}{4}$ påse
- Olivolja 1 tsk

Jalapeñotzatziki

Snackgurka 1 st
 Matyoghurt 75 g

- Salt 2 krm

Vitlök 1 klyfta
 Jalapeño $\frac{1}{2}$ -1 st

Fläskkebab

Tunnskuret fläsk 300 g

- Salt $\frac{1}{2}$ tsk

Three spices $\frac{1}{2}$ påse

Tomat- och persiljesallad

Tomat 1 st
 Bladpersilja 20 g

Till servering

Rödlök 1 st
 Tortillabröd $\frac{1}{2}$ förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt,
 Socker, Svartpeppar

1. Syrat rödkål: Lägg strimlad rödkål i en bunke och blanda ner salt, socker, vitvinsvinäger och olivolja. Massera gärna in dressingen i kålen med händerna.

2. Jalapeñotzatziki: Grovriv snackgurka och pressa ut vätskan. Lägg gurkan i en skål och tillsätt matyoghurt, salt och pressad vitlök. Finhacka jalapeño och blanda ner i tzatzikin (se tips!).

3. Fläskkebab: Blanda tunnskuret fläsk med salt och three spices. Hetta upp olja i en stekpanna och stek köttet ca 4 min, tills det är helt genomstekt.

4. Tomat- och persiljesallad: Tärna tomat och strimla persilja. Lägg allt i en skål och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Skiva rödlök. Värm tortillabröd några sekunder per sida i en het stekpanna. Servera fläskkebab i varma tortillabröd med syrat rödkål, jalapeñotzatziki, skivad rödlök och tomat- och persiljesallad.

TIPS! Gillar inte alla stark mat, servera jalapeño vid sidan om istället för att blanda ner i tzatzikin.