



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tandoori-krydrede svinestrimler i pitabrød, fylt med frisk salat og rømme

## Salat

½ stk agurk  
1 stk tomat  
100 g strimlet kålsalat  
1 pose hvitvinseddik 15ml  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Pitabrød

4 stk pitabrød

## Tandoorikrydret svin

300 g strimlet ytrefilet av svin  
½–1 pakke tandoori masala  
1 ss smør\* <sup>B</sup>

## Servering

75–150 g letrømme  
½–1 stk hvitløksfedd

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Salat:** Skyll og kutt agurken og tomaten i terninger. Ha kålsalaten og agurk- og tomattingene i en salatbolle, og vend inn eddiken, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper.
3. **Pitabrød:** Varm pitabrødene på en rist i ovnen i 4–5 minutter.
4. **Tandoorikrydret svin:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek kjøttet under omrøring i 2–3 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Krydre med ønsket mengde av tandoorikrydderet, og la det steke videre i ett minutt. Smak til med litt salt (se tips).
5. **Servering:** Skrell og finriv hvitløken på et rivjern, vend den sammen med rømmen i en liten skål, og smak til med salt og pepper. Fyll pitabrødene etter eget ønske med salaten og kjøttet, og server rømmen til retten.



## TIPS!

Ha rømmen i stekepannen med kjøttet og tandoorien for en kremet konsistens.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivalt alternativ