



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italiensk salsicciakebab i pitabröd med citrondressad kål, tomat och persilja

Pitabröd

Pitabröd 4 st

Salsiccia kebab

Salsicciefärs 250 g

Vitlökssås

Gräddfil 150 g

Vitlök 1 klyfta

- Salt ½ krm

Citrondressad kål

Coleslawmix 1 förp

Citron 1 st

Bladpersilja 10 g

Tomatsallad

Tomat 2 st

Rödlök 1 st

Bladpersilja 10 g

Vitvinsvinäger 15ml ½ 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 coleslawmix 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.