



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Pita med kylling og haydari

### Det skal du bruge

1 pakke feta  
½ pose ajvar  
½ dl yoghurt naturel  
1 stk tomat  
280 g kyllingebryst  
1 stk hjertesalat  
1 dåse majs  
½ spsk ras el hanout  
2 stk pitabrød

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også varme pitabrød på brødristeren, så skal du ikke tænde ovnen.
2. **Haydari:** Bland halvdelen af feta med ajvar og yoghurt i en skål. Blend det med en stavblender og smag til med salt og peber.
3. Skær kyllingen i tynde strimler. Varm en stegepande op med lidt olie ved høj varme og steg kyllingen 3-5 min. til den får lidt farve. Tilsæt ras el hanout og rør godt rundt. Smag til med salt og peber og sæt til side.
4. **Salat:** Skyl salaten (brug gerne en salatslynge) og skær i strimler. Skær tomat i tern. Dræn majs. Bland det hele sammen.
5. Varm pitabrødene i ovnen eller på brødristeren 3-5 min.
6. Fyld pitabrødene med kylling, resten af fetaen og salat og top med haydari-dressing.