



Pita med kylling og haydari

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

50 g salatost i kryddermarinade
 ½ pose ajvar
 ½ dl yoghurt naturel
 1 stk tomat
 280 (420)* g kyllingebryst
 1 stk hjertesalat
 1 dåse majs-kerner
 ½ spsk ras el hanout
 2 stk pitabrød

Det skal du selv have

salt ^b
 peber ^b
 olie ^b

^b 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 ostetern og ½ spsk af lagen (hæld resten fra) 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 og salat og top med haydari-dressing.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.