

Pitabrød med spicy lyst kjøtt og rotgrønnsaker



Denne raske, sunne og gode retten er laget av influencer [Desiree Andersen!](#)

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Rør sammen olje og krydder til en mariande til kjøttet.

Hell kjøttet over i en bolle og bland det sammen med krydderblandingen. Fordel kjøttet utover et halvt stekebrett.

2

Del grønnsaker og stek i ovn

Del opp squash og paprika i strimler. Fordel dette utover stekebrettet sammen med kjøttet.

Ha over litt olje, salt og pepper. Stek kjøttet og grønnsakene i ovnen i 15 minutter på 200 grader.

3

Lag dressing og varm pitabrød

Når kjøtt og grønnsaker står i ovnen, moser du fetaost og kesam sammen med en stavmikser. Varmer opp pitabrød og del opp salaten.

Vel bekomme, fra Desiree og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde lyst kjøtt strimlet naturell	350 g
Olivenolje	4 ss
Paprikapulver	2 ts
Spisskummen	2 ts
Kardemomme	0,5 ts
Gurkemeie	1 ts
Cayennepepper	0,5 ts
Sitron (saften)	0,5 stk
Salt & Pepper	
Squash	1 stk
Paprika	2 stk
Fetaost	200 g
Kesam	2 dl
Pitabrød	3 stk
Hjertesalat	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten