

Kebab i pita med kebabsaus



Så enkelt kan du lage hjemmelaget kebab med ditt favoritt tilbehør og en smakfull kebabsaus. Denne oppskriften er perfekt til en rask og digg middag.

1

Slik lager du kebabsaus

Finhakk hvitløksfedd.

Bland sammen rømme, majones og resten av ingrediensene.

La sausen hvile i noen minutter før servering.

TIPS! Dersom du ønsker en litt mer sterk kebabsaus kan du tilsette 0,5 - 1 stk kuttet habanero i sausen. Smak til hvor sterk du ønsker sausen.

2

Slik varmer du opp kebabkjøtt

Kebabkjøttet skives, stekes i stekepanne i ca 2-3 minutter til kjøttet har fått en gylden farge.

3

Servering

Server stekt kebabkjøtt i pitabrød sammen med grønnsaker.

Topp med kebabsaus.

Ingredienser

Du trenger

Gilde Kebabkjøtt 1 boks

Kebabsaus

Rømme 4 ss

Majones 4 ss

Sriracha-saus 1 ts

Spisskummen 1/2 ts

Hvitløksfedd 1 stk

Oregano 1/4 ts

Salt 1/4 ts

Pepper 0,5 ts

Grønnsaker

Salat

Tomat

Agurk

Gul løk

Mais

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg