

Oppskrift

## Kylling Shawarma



1

Bland sammen ingrediensene til marinaden i en ziplock-bag (eller bolle). Del kylling i store biter og vend med marinaden. La marinere over natten.

2

Grill kyllingbitene på høy varme, 4-5 minutter, eller til akkurat gjennomstekt. La hvile i 5 minutter.

3

Server i pitabrød med strimlet salat, gresk yoghurt og sitron. (Bland gjerne gresk yoghurt, bladpersille og finrevet sitronskall sammen til en dressing.)

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet ca 2kg Pk



## Ingredienser

Prior Kyllingfilet

4 stk

Marinade

Hvitløksfedd	1 stk
Koriander, malt	1 ss
Spisskummen, malt	1 ss
Kardemomme, malt	1 ss
Kajennepepper	1 ts
Røkt paprika	2 ts
Salt	2 ts
Pepper	
Sitronsaft	2 ss
Olivenolje	3 ss
<b>Til servering</b>	
Pitabrød	4 stk
Isbergsalat, strimlet	0,5 stk
Gresk yoghurt	
Bladpersille	
Sitronskall, finrevet	