

Oppskrift

Spanske kjøttboller med rosenkålsalat i pita



1

Sett ovnen på 200 °C. Tre kjøttbollene på spyd og legg i en ildfast form. Drypp over olivenolje og stek i ovnen i ca. 10 minutter eller til gjennomvarme.

2

Finsnitt rosenkål på en mandolin. Hakk urter, mandler og soltørkede tomater og vend med rosenkål og sitronsaft.

3

Fordel rosenkålsalaten utover pitabrød eller -lefser og legg på kjøttbollespydene. Server med sitronbåter og aioli eller yoghurt-dip.

Produkter i denne oppskriften

Spanske Kjøttboller Stekt 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Spanske kjøttboller	800 g
Olivenolje	2 ss
Rosenkål	200 g

Basilikum	1 bunt
Ev. litt timian	
Salte mandler	100 g
Soltørkede tomater	200 g
Sitron	0,5 stk
Pitabrød eller -lefser	4 stk
Aioli til servering	