

Oppskrift

Kylling kebabtallerken med hummus, rødkål, salat og hjemmelaget pitabrød



1

Pitabrød:

Bland mel, gjær og salt i en bolle, rør inn yoghurt og olivenolje og bland sammen til en deig. Ha deigen på benken og kna til en jevn og smidig deig. La heve en time eller to, gjerne over natten hvis mulig.

Sett ovnen på 230°, enten på pizzafunksjon eller vifte, med stekebrett plassert i ovnen.

Kjevle ut 4-8 leiver, avhengig av ønsket størrelse. Legg på bakepapir.

Ta ut stekebrettet og dra papiret over. Stek i 3-5 minutter, til de blåser seg opp og er gyldne.

2

Hurtigsyltet rødløk:

Del løk i tynne skiver og ha i en bolle med saften av 1 sitron og en klype salt. Bland godt, tilsett persille og sett til side.

3

Hummus:

Kjør kikertene i en liten food processor med tahini, hvitløk, sitron, spisskummen og olje.

Smak til med salt og tynn eventuelt ut med litt vann hvis konsistensen blir for tykk.

4

Kyllingkebab:

Stek kyllingstrimlene i olje, til gylne og gjennomstekte.

5

Finsnitt rødkål og del hjertesalaten i tynne båter.

Smør hummusen ut på et stort serveringsfat med en skje og drypp over litt olivenolje.

Fordel over rødkål og hjertesalat.

Legg på kyllingkebab, skvis over litt av saften fra en halv sitron og del resten i båter til servering og pynt.

Fordel over rødløk og server det hele med nystekte pitabrød.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Str Kebabmarinert 3x2kg Fr Enh



Ingredienser

Pitabrød:

Hvetemel 250 g

Tørrgjær 1 ts

Salt 1 ts

Gresk yoghurt 250 g

Olivenolje 2 ss

Hurtigsyltet rødløk:

Rødløk 1 stk

Sitroner 2 stk

Bladpersille, hakket 1 dl

Hummus:

Kikerter 400 g

Tahini 1 dl

Hvitløksfedd 1 stk

Sitron 0,25 stk

Spisskummen 0,5 ts

Pitabrød:

Hurtigsyltet rødløk:

Hummus:

Til servering:

Olje	3 ss
------	------

Salt

Prior Kylling strimlet kebabkrydret 600 g

Olje til steking	
------------------	--

Til servering:

Rødkål 200 g

Hjertesalat	1 stk
-------------	-------