

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 gylne.

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
Olje	3 ss
Salt	
Prior Kylling strimlet kebabkrydret	600 g

Pitabrød:

Hurtigsyltet rødløk:

Hummus:

Til servering:

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

Til servering:

Rødkål	200 g
--------	-------

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