

Kebabsalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 400 g kebab (vi køber det på frost)
- 1 iceberg salat
- 1 agurk
- 1 lille rødløg
- 1 avocado
- 10-15 cherrytomater

Dressing

- 2 dl creme fraiche
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. citron eller limesaft
- salt, peber
- 1/4-1/2 tsk. chilipulver eller cayennepeber
- 1 lille tsk. sukker

Sådan gør du

1. Kom kødet i mikrobølgeovnen i et fad – bare lige 2 minutter til det er knap så frossen
2. Kom det derefter i ovnen ved 200 grader i 10-13 minutters tid (gerne grillfunktion) – vend undervejs
3. Imens skyller og snitter du grøntsagerne i ønsket størrelse.
4. Bland dressingen sammen, hvis I vil have den stærkere – tilføj mere chili og hvidløg
5. Kom salaten, agurk, rødløg, avocado og tomater ned i en stor skål sammen med kødet, bland det rundt og kom dressingen hen over.