

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 icebergsalat
- 1 agurk
- 1 lille rødløg
- 1 avocado
- 1 rød peberfrugt
- 10-15 cherrytomater
- evt. en god håndfuld grønne bønner fra frost

Dressing

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

Chiliolie

- 50 g tomatpuré
- 2 dl olie
- 1 spsk. chiliflager
- 1/2 fed hvidløg
- Lidt salt og peber
- 1 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. Bønnerne skal have et hurtigt

opkog.

4. Bland hvidløgsdressingen sammen, hvis I vil have den stærkere – tilføj mere chili og hvidløg
5. Kom ingredienserne til din chiliolie i en blender og giv den en hurtig tur.
6. Kom salaten, agurk, rødløg, peberfrugt, avocado og tomater på et fad sammen med kødet, bland det rundt og kom hvidløgsdressing og chiliolie hen over.