

Pitabrød

Opskrift til 12 stk.

Se opskrift på [pitabrød](#) her

Se opskrift på [köfte](#) (kødbollerne her)

Prøv også med en [haydari](#), som også ses på billederne

Samlet tid

2 timer og 15 minutter

Ingredienser

Creme fraiche dressing

- 3 dl cremefraiche
- 1 god håndfuld persille
- saft fra 1/4 lime
- 1 lille fed hvidløg
- 1/2 tsk. salt og lidt peber

Andet fyld

- Rødkål (vent i lidt olie, salt og citronsaft)
- Agurk
- Persille
- Syltede rødløg (1 stort rødløg, 1,5 dl eddike, 0,5 dl vand, 0,5 dl sukker)

Sådan gør du

1. Lav dine pitabrød (se link til opskrift)
2. Lav dine tyrkiske kødboller (se link i opskrift)
3. Lav syltede rødløg: snit rødløg og kom i et rent marmeladeglas. Kog eddike, vand og sukker op til sukker er smeltet. Hæld det over rødløg og lad det trække i en time eller to.
4. Lav din dressing: Kom cremefraiche i en skål. Hak persillen og kom ved, sammen med saften fra lime. Riv hvidløg og kom ved og smag til med salt og peber
5. Snit rødkål fint og vend det rundt i lidt olie, salt og citronsaft.
6. Skær agurk ud i skiver
7. Fyld dine pitabrød med dressing, køfte, syltede rødløg, rødkål, agurk og evt. ekstra persille.