

# 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.