

Pita med kebab

Opskrift til 6 pitabrød

Jeg har sat en halv times tid af til denne opskrift. Jeg vil dog anbefale at lave de syltede rødløg nogle timer inden de skal spises. Gerne dagen før. De har nemlig godt af at trække og blive dejlig søde og mere bløde. Find opskriften på [syltede rødløg](#) her

Imens dit kebab er i ovnen i ca. 30 minutter, kan du klargøre resterende.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Pita, kød og salat

- 1 portion syltede rødløg
- 1 pose frossen kebab (kan købes i Føtex, Kvickly og i Super Brugsen)
- 1 pakke pitabrød eller to
- 1/2 iceberg salathoved
- 1 agurk
- 3 tomater

Hvidløgsdressing

- 150 g creme fraiche
- 50 g mayo
- 1/2 fed hvidløg (hvis du elsker en stærk hvidløgs smag, så brug et helt fed)
- 1 spsk. eddike (kan erstattes af citronsaft)
- 1/2 tsk sukker
- 1 nip cayennepeber
- salt og peber
- 1/2 tsk stødt spidskommen
- 1/2 tsk. stødt koriander

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. Start med at lave dine syltede rødløg (se opskrift oven for)
2. Tænd ovnen, hæld kebab i et ovnfast fad og kom det ind efter anvisning på pakken, til det er færdigbagt
3. Lav imens dressing og olie: bland alle ingredienserne sammen til dressingen i en skål, hvidløget presses her i. Til olien skal det hele blot blendes sammen.
4. Klargør grønt: skyl salat, snit agurk og tomat
5. Varm pitabrød
6. Fyld dem med salat, kebab, dressing, agurk, tomat og chiliolie samt de syltede rødløg