

**Oppskrift**

# **Kebab i pita med hjemmelaget kebabsaus**



Så enkelt kan du lage hjemmelaget kebab med ditt favorittilbehør og en smakfull kebabsaus. Denne oppskriften er perfekt til en rask og digg middag.

# 1

## Slik lager du kebabsaus

Finhakk hvitløksfedd.

Bland sammen rømme, majones og resten av ingrediensene.

La sausen hvile i noen minutter før servering.

**TIPS!** Dersom du ønsker en litt mer sterk kebabsaus kan du tilsette 0,5 - 1 stk kuttet habanero i sausen. Smak til hvor sterk du ønsker sausen.

# 2

## Slik varmer du opp kebabkjøtt

Kebabkjøttet skives, stekes i stekepanne i ca 2-3 minutter til kjøttet har fått en gylden farge.

# 3

## Servering

Server stekt kebabkjøtt i pitabrød sammen med grønnsaker.

Topp med kebabsaus.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Gilde Kebabkjøtt 1 boks

### Kebabsaus

Rømme 4 ss

Majones 4 ss

Sriracha-saus 1 ts

Spisskummen 1/2 ts

Hvitløksfedd 1 stk

Oregano 1/4 ts

## **Du trenger**

### **Kebabsaus**

### **Grønnsaker**

Salt 1/4 ts

Pepper 0,5 ts

### **Grønnsaker**

Salat

Tomat

Agurk

Gul løk

Mais

## **Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg