

Oppskrift

# Strimlet kyllingkebab med tomatsalat, urtefries og tzatziki



1

Urtefries:

Sett ovnen på 230°C.

Ha fries i en bolle med olivenolje, urter, hvitløkspulver og en god klype flaksalt. Bland godt med hendene og fordel over et stekebrett med bakepapir.

Stek i 15-20 minutter, rør underveis og la steke til sprø og gylne.

2

### **Tzatziki:**

Del agurk på langs og skrap ut frøene med en teskje. Riv agurken grovt, klem ut så mye vann som mulig og ha i en bolle med yoghurt. Press i hvitløk og bland inn eddik, olje og hakkede urter. Smak til med salt og sett til side.

3

Stek kyllingstrimlene i 1 ss vegetabilsk olje, til gylne og gjennomstekte.

Del tomatene i skiver og snitt rødløk fint.

Server kyllingkebab med pitabrød, urtefries, tomat, rødløk og tzatziki.

## **Produkter i denne oppskriften**

Kylling Str Kebabmarinert 3x2kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Kylling strimlet kebabkrydret 600 g

Tomater 400 g

Rødløk 1 stk

### Urtefries

Pommes Frites 600 g

Olivenolje 2 ss

Tørket oregano 1 ts

Tørket timian 1 ts

Hvitløkspulver 0,5 ts

### Tzatziki

Agurk 1 stk

Gresk yoghurt 500 g

Hvitløksfedd 1 stk

Hvitvinseddik 2 ss

Olivenolje 1 ss

Mynte eller dill 1 liten håndfull

Urtefries

Tzatziki

Til servering

Salt

Til servering

Salatblader

Sitronbåter

Flatbread eller pitabrød