

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