

Oppskrift

# Kyllingkebab med issalat, syltet rødløk, granateplekjerner og srirachaioli



1

Syltet rødløk

Skrell og del rødløk i 2, så i skiver.

Kok opp vann, salt, eddik, sukker og laurbærblad.

Skru av varmen, tilsett løk og dekk med lokk.

Avkjøl til lunken, hell i glass og sett kaldt.

## 2

### **Srirachaioli**

Ha egg, salt, eddik og olje i en stavmikserensylinder. Sett stavmikseren i bunnen av sylindere og sett i gang mikseren. Løft den sakte opp og ned mens den går, til majonesen tykner. Smak til med 2-4 ts Sriracha, sitron og eventuelt mer salt.

## 3

### **Montering**

Varm opp Prior kylling strimlet kebabkrydret.

Varm opp pitabrød etter anvisning på pakken.

Snitt salat fint og del og ta ut granateplekjerner.

Del agurk i litt tykke skiver, del skivene i strimler.

Fyll pitabrød med salat, kebabkjøtt, agurk, syltet rødløk, et dryss av granateplekjer, mynteblader og litt Srirachamajones.

## Produkter i denne oppskriften

Kebab Strimlet Kylling Kokt 5x1kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Kylling strimlet kebabkrydret, sousvidekokt 600 g

Pitabrød 4 stk

Isbergsalat

Granateple

Agurk 0,5 stk

Mynteblader

### Syltet rødløk

Rødløk 500 g

Hvitvinseddik 150 g

Sukker 150 g

Syltet rødløk

Srirachaioli

Vann	150 g
------	-------

Laurbærblad 1 stk

Srirachaioli

Prior Egg 1 stk

Flaksalt	0,25 ts
----------	---------

Eplesidereddik 1 ts

Solsikkeolje	2 dl
--------------	------

Sriracha 2 ts

Sitron	0,25 stk
--------	----------