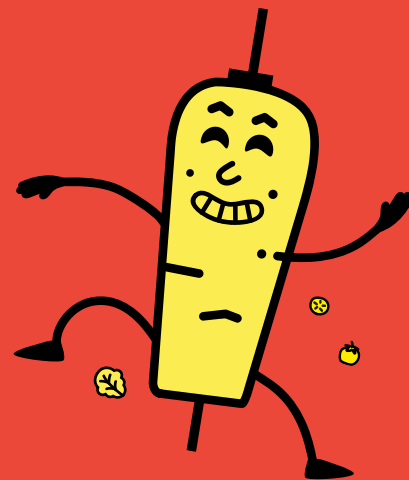


DØNERKEBAB



🕒 ca. 10—15 minutter 🍴 Middels

Dønerkebab — en gatekjøkkenklassiker som aldri slår feil!
Flammegrillet kjøtt, sprø grønnsaker, pommestruer og spicy dressing
rullet i en myk lefse — raskt, saftig og utrolig digg.

Ingredienser (2 porsjoner)

2 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
2 store kebabablefser
1/2 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
1/4 agurk
1/2 pk små tomater
1/2 liten rødløk
1 liten pose pommestruer

Slik gjør du:

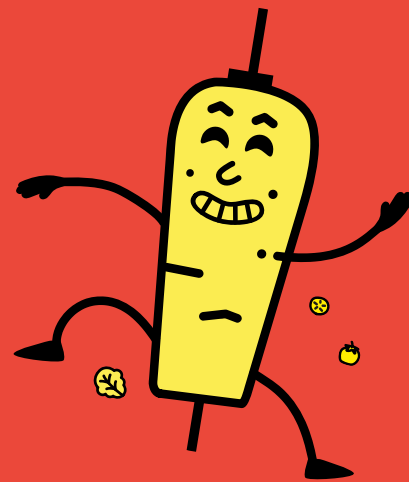
- ☐ Stek pommestruer etter anvisning på pakken.
- ☐ Stek dønerkjøttet raskt i en varm panne i 5—6 minutter til det får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomater i to og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Varm kebabablefsene raskt i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Fyll lefse med salat, grønnsaker, pommestruer og varmt kjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).



DØNERKEBAB

🕒 ca. 10—15 minutter 🍴 Middels

Dønerkebab — en gatekjøkkenklassiker som aldri slår feil!
Flammegrillet kjøtt, sprø grønnsaker, pommestruer og spicy dressing
rullet i en myk lefse — raskt, saftig og utrolig digg.



Ingredienser (4 porsjoner)

2 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
4 store kebabblefser
1 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
1/2 agurk
1 pk små tomater
1 rødløk
1 pk pommestruer

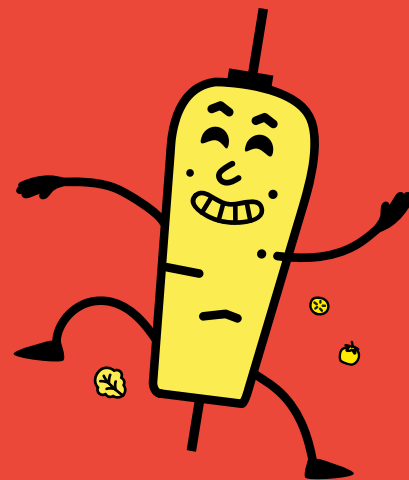
Slik gjør du:

- ☐ Stek pommestruer etter anvisning på pakken.
- ☐ Stek dønerkjøttet raskt i en varm panne i 5—6 minutter til det får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomater i to og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Varm kebabblefsene raskt i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Fyll lefse med salat, grønnsaker, pommestruer og varmt kjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).

DØNERKEBAB

🕒 ca. 10—15 minutter 🍴 Middels

Dønerkebab — en gatekjøkkenklassiker som aldri slår feil!
Flammegrillet kjøtt, sprø grønnsaker, pommes og spicy dressing
rullet i en myk lefse — raskt, saftig og utrolig digg.



Ingredienser (6 porsjoner)

2 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
6 store kebablefser
1,5 poser Babyleaf Mix eller crisp salat
1 agurk
1,5 pk små tomater
1 rødløk
1,5 pk pommes frites

Slik gjør du:

- ☐ Stek pommes frites etter anvisning på pakken.
- ☐ Stek dønerkjøttet raskt i en varm panne i 5—6 minutter til det får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomater i to og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Varm kebablefsene raskt i ovn eller på tørr panne.
- ☐ Fyll lefsa med salat, grønnsaker, pommes frites og varmt kjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).