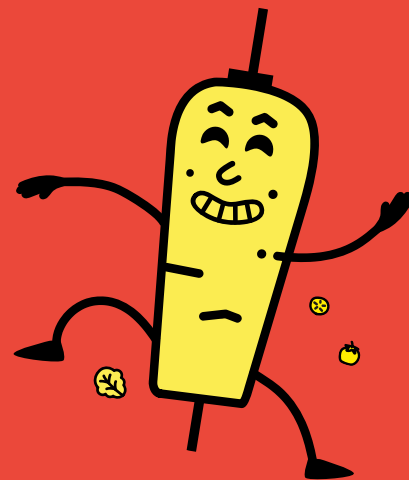


DØNERPinsa

🕒 ca. 10—15 minutter 🌶️ Mild

Dønerpinsa — italiensk bunn møter flammegrillet dønerkjøtt!
Saftig, crispy og raskt — perfekt når du vil ha noe enkelt som fortsatt smaker skikkelig.



Ingredienser (2 porsjoner)

1 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
2 stk pinzabunner
1 boks tomatsaus (gjærne pizzasaus)
1 pk revet cheddarost
1 pose Babyleaf Mix eller annen salatmiks
Jalapeños (valgfritt, gjerne søte)

Slik gjør du:

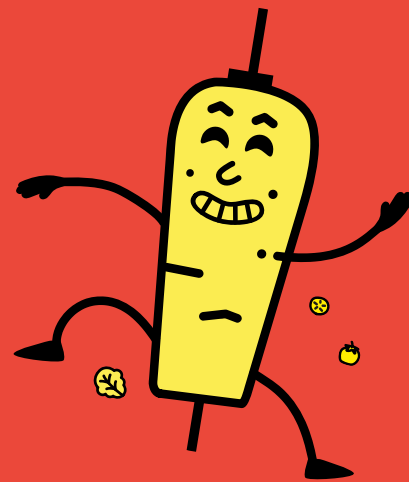
- ☐ Forbered grønnsakene: Kutt rødløk, agurk, tomat, kål og paprika. Lag syltet rødløk ved å legge strimlet rødløk i eddik og sukker i minst 10 minutter.
- ☐ Varm YummyTime Døner Kebab i en panne på middels varme til kjøttet er gjennomvarmt og litt sprøtt. Vend kjøttet jevnlig for jevn varme.
- ☐ Varm pitabrød eller kebabbrød i ovnen eller brødrister til de er myke og varme.
- ☐ Smør et tynt lag av din valgte YummyTime Kebabdressing på innsiden av brødene.
- ☐ Fyll brødene med salat, rødløk, agurk, tomat, kål, paprika, syltet rødløk og kjøtt. Dryss over fersk persille eller koriander.
- ☐ Topp kebaben med ekstra YummyTime Kebabdressing og eventuelt chiliflak eller fersk chili.
- ☐ Pakk kebaben inn i matpapir eller folie for et autentisk gatekjøkkenpreg. La den hvile i 1-2 minutter så smakene får satt seg.
- ☐ Server umiddelbart og nyt den saftige smaken!



DØNERPinsa

🕒 ca. 10—15 minutter 🌶️ Mild

Dønerpinsa — italiensk bunn møter flammegrillet dønerkjøtt!
Saftig, crispy og raskt — perfekt når du vil ha noe enkelt som fortsatt smaker skikkelig.



Ingredienser (4 porsjoner)

2 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
4 stk pinzabunner
1—1,5 boks tomatsaus
1,5 pk revet cheddarost
1—1,5 pose Babyleaf Mix
Jalapeños etter ønske

Slik gjør du:

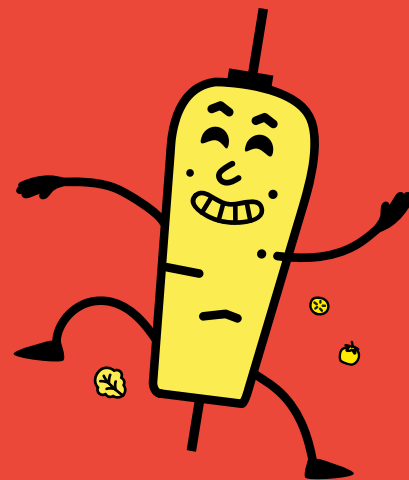
- ☐ Forbered grønnsakene: Kutt rødløk, agurk, tomat, kål og paprika. Lag syltet rødløk ved å legge strimlet rødløk i eddik og sukker i minst 10 minutter.
- ☐ Varm YummyTime Døner Kebab i en panne på middels varme til kjøttet er gjennomvarmt og litt sprøtt. Vend kjøttet jevnlig for jevn varme.
- ☐ Varm pitabrød eller kebabbrød i ovnen eller brødrister til de er myke og varme.
- ☐ Smør et tynt lag av din valgte YummyTime Kebabdressing på innsiden av brødene.
- ☐ Fyll brødene med salat, rødløk, agurk, tomat, kål, paprika, syltet rødløk og kjøtt. Dryss over fersk persille eller koriander.
- ☐ Topp kebaben med ekstra YummyTime Kebabdressing og eventuelt chiliflak eller fersk chili.
- ☐ Pakk kebaben inn i matpapir eller folie for et autentisk gatekjøkkenpreg. La den hvile i 1-2 minutter så smakene får satt seg.
- ☐ Server umiddelbart og nyt den saftige smaken!



DØNERPINSA

🕒 ca. 10—15 minutter 🌶️ Mild

Dønerpinsa — italiensk bunn møter flammegrillet dønerkjøtt!
Saftig, crispy og raskt — perfekt når du vil ha noe enkelt som fortsatt smaker skikkelig.



Ingredienser (6 porsjoner)

2 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
6 stk pinzabunner
2 bokser tomatsaus
2 pk revet cheddarost
2 poser Babyleaf Mix
Jalapeños etter ønske

Slik gjør du:

- ☐ Forbered grønnsakene: Kutt rødløk, agurk, tomat, kål og paprika. Lag syltet rødløk ved å legge strimlet rødløk i eddik og sukker i minst 10 minutter.
- ☐ Varm YummyTime Døner Kebab i en panne på middels varme til kjøttet er gjennomvarmt og litt sprøtt. Vend kjøttet jevnlig for jevn varme.
- ☐ Varm pitabrød eller kebabbrød i ovnen eller brødrister til de er myke og varme.
- ☐ Smør et tynt lag av din valgte YummyTime Kebabdressing på innsiden av brødene.
- ☐ Fyll brødene med salat, rødløk, agurk, tomat, kål, paprika, syltet rødløk og kjøtt. Dryss over fersk persille eller koriander.
- ☐ Topp kebaben med ekstra YummyTime Kebabdressing og eventuelt chiliflak eller fersk chili.
- ☐ Pakk kebaben inn i matpapir eller folie for et autentisk gatekjøkkenpreg. La den hvile i 1-2 minutter så smakene får satt seg.
- ☐ Server umiddelbart og nyt den saftige smaken!

