

KEBABTALLERKEN



🕒 ca. 20 minutter 🍴 Mild eller sterk — du velger med dressingen

Klassisk kebabtallerken, men med ris — saftig flammegrillet dønerekjøtt, frisk salat og ris — toppet med dressing. Enkelt, smakfullt og perfekt når du vil ha ekte takeaway-følelse hjemme på ca 20 minutter!

Ingredienser (2 porsjoner)

1 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
1/2 liten pose Babyleaf Mix eller crisp salat
1/4 agurk
0,5 boks tomater
1/2 liten rødløk
2 porsjoner kokt ris (ca. 150 g tørr ris)

Slik gjør du:

- ☐ Kok ris etter anvisning på pakken (bruk gjerne basmatiris og tilsett litt gurkemeie for gul farge).
- ☐ Stek dønerekjøttet raskt i en varm panne i 5—6 minutter til det er varmt og får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomateri to og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Anrett ris på tallerken, topp med dønerekjøtt, og legg salat, agurk, tomat og rødløk ved siden av eller bland alt sammen.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) etter smak.



KEBABTALLERKEN



🕒 ca. 20 minutter 🍴 Mild eller sterk — du velger med dressingen

Klassisk kebabtallerken, men med ris — saftig flammegrillet dønnerkjøtt, frisk salat og ris — toppet med dressing. Enkelt, smakfullt og perfekt når du vil ha ekte takeaway-følelse hjemme på ca 20 minutter!

Ingredienser (4 porsjoner)

2 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
1 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
1/2 agurk
1 boks tomater
1 liten rødløk
4 porsjoner kokt ris (ca. 300 g tørr ris)

Slik gjør du:

- ☐ Kok ris etter anvisning på pakken (bruk gjerne basmatiris og tilsett litt gurkemeie for gul farge).
- ☐ Stek dønnerkjøttet raskt i en varm panne i 5–6 minutter til det er varmt og får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomateri to og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Anrett ris på tallerken, topp med dønnerkjøtt, og legg salat, agurk, tomat og rødløk ved siden av eller bland alt sammen.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) etter smak.



KEBABTALLERKEN



🕒 ca. 20 minutter 🍴 Mild eller sterk — du velger med dressingen

Klassisk kebabtallerken, men med ris — saftig flammegrillet dørnerkjøtt, frisk salat og ris — toppet med dressing. Enkelt, smakfullt og perfekt når du vil ha ekte takeaway-følelse hjemme på ca 20 minutter!

Ingredienser (6 porsjoner)

3 pk YummyTime Døner Kebab av storfe
1,5 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
1 agurk
1,5 boks tomater
1 rødløk
6 porsjoner kokt ris (ca. 450 g tørr ris)

Slik gjør du:

- ☐ Kok ris etter anvisning på pakken (bruk gjerne basmatiris og tilsett litt gurkemeie for gul farge).
- ☐ Stek dørnerkjøttet raskt i en varm panne i 5—6 minutter til det er varmt og får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomateri to og rødløk i tynne ringer.
- ☐ Anrett ris på tallerken, topp med dørnerkjøtt, og legg salat, agurk, tomat og rødløk ved siden av eller bland alt sammen.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk) etter smak.

