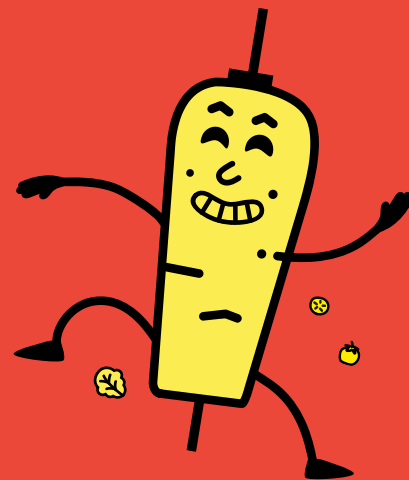


KYLLINGKEBAB I PITABRØD



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍲 Mild

Kyllingkebab i pitabrød — flammegrillet kyllingkebab, sprø grønnsaker og kremet hvitløksdressing pakket i varme pitabrød.

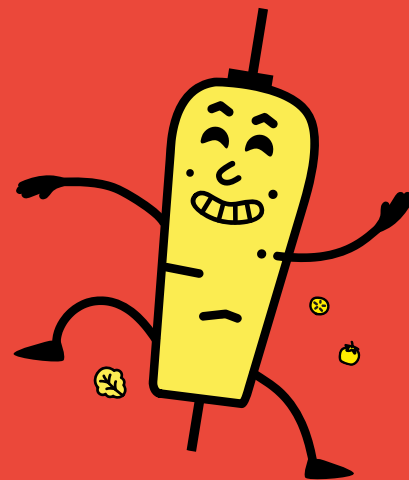
Ingredienser (2 porsjoner)

1 pk YummyTime Kyllingkebab
2 store pitabrød
1/2 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
1 pk små tomater (cherry/plommetomater)
1/4 agurk
1 glass sylta rødløk eller ½ rødløk

Slik gjør du:

- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne til det er gjennomvarmt og har lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Varm pitabrødene i ovn eller på tørr panne så de blir myke.
- ☐ Del tomater i to og skjær agurk i staver.
- ☐ Fyll pitabrødene med salat, tomater, agurk, sylta rødløk og varmt kyllingkjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).

KYLLINGKEBAB I PITABRØD



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍽️ Mild

Kyllingkebab i pitabrød — flammegrillet kyllingkebab, sprø grønnsaker og kremet hvitløksdressing pakket i varme pitabrød.

Ingredienser (4 porsjoner)

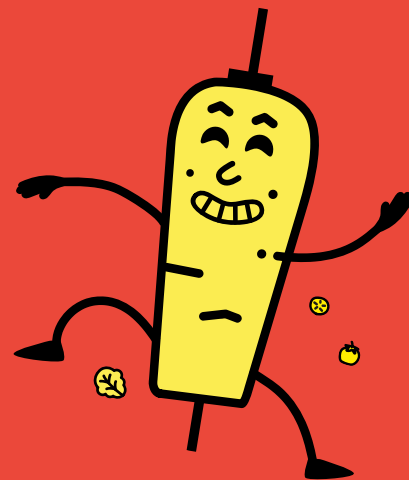
2 pk YummyTime Kyllingkebab
4 store pitabrød
1 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
1 pk små tomater
1/2 agurk
1 glass sylta rødløk eller rødløk

Slik gjør du:

- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne til det er gjennomvarmt og har lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Varm pitabrødene i ovn eller på tørr panne så de blir myke.
- ☐ Del tomater i to og skjær agurk i staver.
- ☐ Fyll pitabrødene med salat, tomater, agurk, sylta rødløk og varmt kyllingkjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).



KYLLINGKEBAB I PITABRØD



🕒 Ca. 10 - 15 minutter 🍽️ Mild

Kyllingkebab i pitabrød — flammegrillet kyllingkebab, sprø grønnsaker og kremet hvitløksdressing pakket i varme pitabrød.

Ingredienser (6 porsjoner)

3 pk YummyTime Kyllingkebab
6 store pitabrød
1,5 poser Babyleaf Mix eller crisp salat
1,5 pk små tomater
1 agurk
1 glass sylta rødløk eller rødløk

Slik gjør du:

- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne til det er gjennomvarmt og har lett stekeskorpe (5—6 minutter).
- ☐ Varm pitabrødene i ovn eller på tørr panne så de blir myke.
- ☐ Del tomater i to og skjær agurk i staver.
- ☐ Fyll pitabrødene med salat, tomater, agurk, sylta rødløk og varmt kyllingkjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).

