



## KYLLINGKEBAB

7, SKRINNHAGEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 stk	tomat
1 dl	kebabsaus
0.5 stk	agurk
2 ss	rapsolje
0.5 stk	grillet kylling
0.25 stk	isbergsalathode
4 stk	pitabrød

### SLIK GJØR DU:

- 1 Skyll tomaten og agurken.
- 2 Sett ovnen på 190° varmluft.
- 3 Kutt agurken i tynne strimler, og legg det i en skål.
- 4 Kutt tomaten i biter og legg det i en skål.
- 5 Grovhakk isberg salaten, legg det i et dørslag og skyll den og legg salaten i en skål.
- 6 Hvis gruppa ønsker løk så kutt løken i fine biter også legger du det i en skål.
- 7 Sett pitabrødet i midten av ovnen i 5-6min.
- 8 Riv kyllingkjøttet i strimler.
- 9 Steke kyllingen i en stekepanne med olje.
- 10 Legg pitabrød i en bolle og legg kyllingen, grønnsakene og sausen oppi.