



## KYLLING I PITA (MED DEILIG SALAT)

6A, SVARHOLT SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- |            |                    |
|------------|--------------------|
| 4 stykk    | grove pitabråd     |
| 0.5 boks   | mais               |
| 0.25 stykk | isbergsalat        |
| 400 g      | kyllingfilet       |
| 1 ts       | olje (til steking) |
| 0.5 stykk  | agurk              |
| 1 dæsj     | rømme              |

### SLIK GJØR DU:

- 1** Sett opp håret i strikk, ta på forkle og vask hendene godt
- 2** Skyll og kutt opp grønnsakene i små biter og putt det i skåler
- 3** Skjær opp kyllingen i små biter (ca.3 cm)
- 4** Sett på ovnen og putt inn pitabrådene (se pakke for grader)
- 5** Stek så kyllingen i litt olje til den er gjennomstekt

Tips! For å sjekke om kyllingen er gjennomstekt finner vi den største kyllingbiten, deler den i to og ser på fargen. Hvis den er hvit på innsiden er den ferdig.

- 6** Ta ut pitabrådene og sett sammen måltidet
- 7** Bon appetit!