

PITABRØD MED SHAWARMA

2 personer

250 g oksekød i fine strimler
Ca. 12 skiver tomat
Ca. 12 skiver rå løgringe
Ca. 12 skiver agurk
Lidt kinakål eller icebergsalat
2 fed hvidløg
Salt
Peber

4 grove pitabrød

Dressing med hvidløg:
2 dl yoghurt naturel
2 fed hvidløg
Salt
Peber

Agurkestænger
Gulerodsstænger

Varm en pande og rist oksekødsstykkerne på panden med hvidløg, salt og peber.

Bland alle ingredienserne til dressingen sammen.

Snit en lomme i pitabrødet og fyld lidt salt eller kinakål i bunden. Kom tomat-skiver, løgringe og agurkeskiver i og til sidst lidt af dressingen.

NB Spis små gulerodsstænger og agurkestænger til. Dyp dem ned i resten af den dressing, der ikke kunne være i brødet.

