

Nötskav i pitabröd

Ingredienser

4 portioner

300 g skav av nötbog

1 msk smör

1-1 ½ tsk spiskummin

½ tsk salt

1-2 krm nymalen svartpeppar

Lökfräs:

2 medelstora gula lökar, skivade

1 msk smör

4 katrinplommon, i små bitar

½ syrligt äpple, tärnat

Sås:

¾ dl matyoghurt

1 ½ msk tomatchilisås

Till servering:

4 pitabröd

sallat

körsbärstomater

Ett annat serveringssätt är att rulla in köttet med tillbehör i tunnbröd. Håll ihop med folie runt halva rullen. Skärs den i stället i bitar blir det ett trevlig drinktilltugg.

Gör så här

Blanda samman ingredienserna till såsen och ställ svalt till servering.

Värm bröden enligt anvisningen på förpackningen.

Lökfräs:

Mjukstek lök i matfett. Tillsätt plommon och äpple.

Skav:

Skär köttet (halvtinad köttbit) i tunna skivor. Det är lättare att skära köttet riktigt tunt när det är fruset. Stek skavet hastigt i smör och krydda med spiskummin, salt och peppar.

Öppna bröden och fyll dem med sallat, skav, lökfräs och tomater. Servera såsen till.