

# Hjemmelavede Pitabrød med Broccolifrikadeller, Salat og Dressing

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min. + ca. 8 min. ovntid

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Dej til Pitabrød
1 stk	Broccoli, øko
1 ds	Kikærter, øko - ds
2 stk	Tomater
2 stk	Forårsløg
0,5 stk	Agurk, øko
2 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 stk	Iceberg salat
200 ml	Creme Fraiche, øko
1 fed	Hvidløg
1 stk	Løg, øko
2 tsk	Karryblanding (Gurkemeje, koriander, karry)
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning
1 dl	Havregryn
1 dl	Mælk
2 stk.	Æg

## Tilberedning:

Tænd ovnen på 250-275 grader.

Rens broccoli og del den i mindre stykker. Hæld vandet fra kikærterne. Pil løg og skær det i grov tern. Blend en fars broccoli, kikærter, æg, løg, havregryn, mælk, karryblanding, salt og peber. Blend den godt til den hænger fint sammen. Tilsæt evt. lidt ekstra mel eller havregryn.

Form kugler på str. med bordtennisbolde.

Steg broccolifrikadellerne i ca. 3-4 minutter på hver side på en pande i lidt fedtstof.

Dejen deles og formes til kugler, så der er to til hver person. Rul dem ud til flade runde pitabrød a ca. 15 cm i diameter.

Stil brødet til hævnning i ca. 20 minutter.

Bag pitabrød ved høj varme i 5-7 minutter til de er luftige og sprøde.

Tomater, agurk og gulerødder skæres i tern. (eller grovere hvis I foretrækker det).

Salaten skæres i strimler. Forårsløget skæres i strimler.

Lav en dressing af creme fraiche, presset hvidløg, salt og peber.

Servér friskbagte pitabrød med broccolifrikadeller, salat og dressing.

Velbekomme.