

# Hjemmelavet Shawarma med Kylling & Salat

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Kyllingefileter
8 stk	Pandekager
1 stk	Iceberg salat
4 stk	Tomater
0,5 stk	Agurker
1 stk	Rødløg
2 stk	Gulerødder, øko (stk)
4 tsk	Shawarma Krydderi, Kylling
200 ml	Creme fraiche
1 fed	Hvidløg

DET SKAL DU SELV HAVE  
Salt & Peber  
Fedtstof til stegning  
Olie til marinade

## Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Vend kyllingen sammen med krydderiblandingen og lidt olie. Lad den hvile i ca. 5 minutter. Steg kyllingen i lidt fedtstof på en pande 3-4 minutter på hver side.

Tag den af varmen og lad den hvile lidt inden du skærer den i strimler.

Snit iceberg fint. Skær agurk og gulerødder i tynde stængler. Tomaterne skæres i tern og rødløg i ringe. Lav en dressing af creme fraiche, hvidløg samt salt og peber.

Lun pandekagerne i en ovnen i nogle minutter.

Lav din egen shawarma ved bordet med grøntsager, kylling og dressing.

Velbekomme.