

# Pitabrød med kødboller



## Ingredienser:

- 500 g hakket oksekød
- 1 æg
- ½ dl pankorasp
- 75 g fintrevet parmesan
- 1 tsk. chiliflager
- 1 bundt basilikum (hakket)
- 2 fed hvidløg (presset)
- 1 tsk. salt
- 1 knsp. peber
- Olie til stegning
- 8 pitabrød
- 1 hjertesalat
- 2 tomater
- ½ agurk
- Rester af guacamole eller yoghurt dressing

## How to:

1. Bland hakket oksekød, æg, pankorasp, parmesan, chiliflager, hakket basilikum, presset hvidløg, salt og peber til en jævn fars.
2. Form farsen til små kødboller.
3. Steg kødbollerne gyldne i olie.
4. Varm pitabrødene.
5. Snit hjertesalat, skær agurk og tomater i stykker.
6. Servér kødbollerne i pitabrød sammen med salat, tomat, agurk og guacamole eller yoghurt dressing.