



KYCKLING

Kyckling Shawarma

Kock: **Todd English** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Shawarma är en typ av snabbmat som du hittar i mellanöstern och även i Australien. Varje region har sin egen version av tunt skivad, grillad eller spettgrillat kött som man sedan fyller i en wrap. Jag använde mig av kycklingbröst skivad i mitten som en fjärl tillsammans med min Shawarma-kryddmix då de går snabbt att tillaga.

Servera kycklingen i pita- eller naanbröd med all fyllning och du kommer att få en måltid utan dess like på bara några minuter!



INGREDIENSER

- 1 tsk srirachasås
- 2 st kycklingbröst
- 0.5 tsk kosher salt
- 0.5 tsk svartpeppar
- 2 msk olivolja
- 3 msk grekisk yoghurt
- 1 msk tahini
- 2 tsk shawarma-kryddblandning
- 4 msk curryaioli

4 st naanbröd

Fyllning

1 st romansallad

2 st tomater

1 st röd lök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär kycklingbrösten i mitten på längden som en fjärilsfilé utan att skära helt igenom. Vik upp och dem mellan två tjocka skivor av plastfolie. Banka dem tunna med en kavel eller liknande, de ska vara i cirka 1 cm tjocklek. Strö över shawarma-kryddblandningen på båda sidorna av kycklingen tillsammans med salt och peppar.
- 2** Hetta upp olja i en stor stekpanna på mediumvärme. Tillaga kycklingen i den heta oljan i 3 minuter på varje sida, tag ur kycklingen från stekpannan och låt de vila i fem minuter. Skär sedan kycklingen diagonalt i 1 cm stora strimlor.
- 3** Blanda ihop yoghurt, tahini och srirachasås i en liten skål.
- 4** Lägg 1 msk av yoghurtmixen och 1 msk curryaioli på varje varmt naanbröd. Lägg sedan ett lager med kycklingbitar, tunt skivad lök, skivad tomat och hackad romansallad över aiolin. Rulla ihop till en wrap och servera!