

# Pitaburger med kyllingebof, lyn-syltet squash og ærtehumus

4 portioner

## Ingredienser

2 burgerbof af hakket lårkød

1 tsk. salt

Friskkværnet peber

1 squash

1 dl. eddike

2 spsk. rørsukker

1 spsk. citronsaft

1 tsk. salt

1 dåse kikærter

1 dl. creme fraiche

2 dl. grønne ærter (optøede, fra frost)

2-3 spsk. friskrevet peberrod (alternativt lidt wasabipasta)

1 spsk. citronsaft

2 tsk. salt

4 pitabrød

100 g blandet baby salat

1 rødløg



## Tilberedning:

Tilbered burgerbofferne efter anvisning på emballagen, og drys med salt og peber.. Skær lange, tynde strimler af squash'en, lettest med en skrællekniv. Rør eddike, rørsukker, citronsaft og salt sammen og læg squash strimlerne heri.

Hæld væsken fra kikærterne og skyl dem i en si. Blend kikærter med creme fraiche, ærter, peberrod, citronsaft og salt til en helt ensartet humus.

Varm pitabrødene op efter anvisning på emballagen, og skær dem helt igennem. Fyld hvert pitabrød med salat, burgerbof, linsyltet squash og ærtehumus, samt rødløg i tynde skiver.

Server pitaburgerne med grøntsagsstave og resten af ærtehumus'en som dip.