

# Kyllingefrikadeller med sommersalsa



4 personer

## Ingredienser

1 bk kyllingefrikadeller  
Smør eller olie til stegning

## Sommersalsa

300 g tomater i små tern  
2 avocado i tern  
2 små rødløg i tynde både  
Saften af en lime  
1 ts hakket chilli  
1 spsk flydende honning  
2 dl friske koriander blade  
½ dl raps olie

## Grillet grove pitabrød

4-8 stk grove pitabrød  
Oliven olie  
Salt  
1 fed knust hvidløg

## Tilberedning

Steg frikadellerne i pande med smør eller olie.  
Vend alle ingredienser sammen til salsa i en serveringskål.  
Lad det gerne stå og trække lidt smag.  
Lav et hul i hver pitabrød og kom 1 spsk hvidløgsolie i hver pita. Kom dem i en varm ovn ved 225 grader i 5-10 min.  
Server dem lune til frikadellerne og den smagfulde salsa.