

Kyllingefrikadeller med sommersalsa



10 personer

Ingredienser:

20 stk. Danpo kyllingefrikadeller

Sommersalsa:

750 g tomater i små tern

4-5 avocado i tern

4-5 små rødløg i tynde både

Saften af 2 lime

2-3 tsk hakket chilli

2-3 spsk flydende honning

4½ dl friske koriander blade

2 dl raps olie

Grillet grove pitabrød:

10 stk grove pitabrød

Oliven olie

Salt

2-3 fed knust hvidløg

Tilberedning:

Steg kyllingefrikadellerne i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

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.