

Pita med kylling og dressing

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
6 pitaer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 600g kylling
- 6 Pitabrød [se opskrift på hjemmesiden](#)
- Urtdressing [se opskrift på hjemmesiden](#)
- 75g rucula
- 1 spsk. paprika
- 1 tsk. Cayennepeber
- 1 spsk. olie
- 3 fed hvidløg
- 2 spsk. BBQ
- 1 tsk. chili

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180°C

Halver kyllingefileter og fordel dem i et ovnfast fad.

Smør kylling ind i salt, paprika, cayennepeber, olie, hvidløg, chilisovs og BBQ.

Sæt fadet i ovnen i ca. 20 min, til kyllingen er gennembagt.

Tag kylling ud af ovnen og riv det i trevler med to gafler.

Åben pitabrød og smør med urtdressing.

Fordel rucula ud over bunden og herefter kyllingestrimlerne

