

Recept!

Home made shoarma

Ingrediënten

500 gram schnitzel
Shoarmakruiden
1 Paprika
1 ui
champignon
4 pita broodjes
Griekse yoghurt
Mayonaise
Knoflook
Zout/peper
1 krop little gem
1 rode ui
olijfolie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappelen en snij in kleine blokje. Meng ze in een kom met olijfolie peper en zout naar smaak. Leg op een bakplaat met bakpapier en laat in een half uur gaar worden in de oven.

Snij de schnitzel in reepjes en kruid met shoarmakruiden en zout naar smaak. Voeg een flinke scheut olijfolie toe. Snij de ui, champignon en paprika.

Verwarm een pan en bak hierin de shoarma samen met de ui, paprika en champignon tot het vlees goed gaar is.

Meng de 6 eetlepels griekse yoghurt met 4 eetlepels mayonaise, 2 uitgeperste teentjes knoflook, peper en zout naar smaak.

Snij de little gem en rode ui fijn en bereid de pitabroodjes zoals aangegeven staat op de verpakking.

Serveer de pitabroodjes met shoarma, knoflooksaus, sla, rode ui en gebakken aardappelen.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Eigen recept
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel