

# Sots-l'y-laisse à la libanaise



10 personnes



## Ingrediënten

- 10 Sots-l'y-laisse
- Jus d'½ citron,
- Trait d'huile d'arachide
- 1 càc de coriandre moulue
- 1 càc de cumin et 1 càc de curcuma
- ¼ de botte de coriandre fraîche
- 300 g de salade iceberg ciselée
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 piment
- 200 g de yaourt
- Poivre & sel
- 10 petits wraps ou pains plats : 250 g de farine blanche, 150 ml d'eau, 4 g de sel, ½ càc de levure chimique, ½ càs de graines de sésame

## Bereiding

Préparez une marinade de jus de citron, d'huile d'arachide, de coriandre, de cumin, de curcuma, de poivre et de sel. Incorporez ensuite les Sots-l'y-laisse dans la marinade.

Pour le pain plat : mélangez la farine, l'eau, le sel, la levure chimique et les graines de sésame. Laissez la pâte reposer 10 minutes sous film plastique. Divisez la pâte en 10 morceaux et déroulez-les en forme de petits disques. Cuisez-les brièvement au BBQ des deux côtés pendant ± 30 secondes.

Cuisez les Sot-l'y-laisse au BBQ en les retournant de temps en temps.

Salez et poivrez le yaourt. Enduisez le pain d'une couche de yaourt et déposez la salade iceberg ciselée dessus. Découpez les Sot-l'y-laisse en tranches et déposez-les sur la salade.

Garnissez avec la coriandre fraîche, la menthe fraîche et le piment. Servez.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)