Mini-pita avec Lanières kebab et houmous

10 personnes



Ingredients

- 500 g de Lanières de kebab
- 300 g de pois chiches précuits
- 100 g de poivrons en saumure
- 1 gousse d'ail
- Le jus d'¼ de citron,
- Un trait d'eau froide
- 5 cl de bonne huile d'olive
- Une pincée de paprika fumé en poudre
- 10 mini pitas
- Filet d'huile d'olive
- ¼ de botte de radis & ¼ de botte de cébettes
- ¼ de concombre
- Poivre & sel

Preparation

Mettez les pois chiches précuits, le paprika, l'ail, le jus de citron et l'huile dans le blender et mixez quelques minutes pour obtenir une masse lisse. Assaisonnez le houmous avec du poivre, du sel et du paprika fumé.

Mettez la poêle sur le BBQ, versez un filet d'huile d'olive dans la poêle et cuisez-y les Lanières de kebab de façon à ce qu'elles soient bien croquantes.

Cuisez les pitas au BBQ des deux côtés, garnissez les pittas de houmous et déposez les Lanières de kebab dessus. Découpez les radis, les cébettes et le concombre en rondelles et garnissez-en la préparation.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be