



# Pitabroodje



15 minuten



10 personen



## Ingredients

- 10 meergranen piccolo
- 1 kg Kebabreepjes
- 1 tomaat
- 1 rode paprika
- 1 grote rode ui
- 100 g maïskorrels
- Peper & zout
- Scheutje maïsolie
- 250 g mayonaise
- 50 g Griekse yoghurt
- 1/5 bot koriander

## Preparation

Snij de broodjes langs de bovenkant in.

Bak de Kebabreepjes af in de oven zoals op de verpakking.

Snij de tomaten in vier en haal de zaadjes er uit, reinig de rode paprika en de rode ui.

Snij het vruchtvlees van de tomaat, de rode paprika en de rode ui in brunoise.

Voeg nu de tomaat, de rode paprika, de rode ui en de voorgekookte maïskorrels samen, kruid met peper, zout en voeg een scheutje maïsolie toe. Vermeng en smaak af.

Hak de helft van de verse koriander fijn.

Voeg de mayonaise, de Griekse yoghurt, de gehakte koriander, peper en zout samen en vermeng. Smaak af.

Napeer de saus tussen het broodje, leg de Kebabreepjes er op, garneer met de groentemengeling en werk af met een takje verse koriander.

Tip : Verwarm het broodje eventueel kort in de oven.

*More tasty recipes on 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)