Mini pita broodje met Kebabreepjes en humus

10 personen



Ingrédients

- 500 g Kebabreepjes
- 300 g voorgekookte kikkererwten
- 100 g ingelegde paprika's
- 1 teentje look
- Sap van ¼ citroen
- Scheutje koud water
- 5 cl goede olijfolie
- Snuifje gerookt paprikapoeder
- 10 mini pitabroodjes
- Scheutje olijfolie
- ¼ bot radijsjes & ¼ bot pijpui
- ¼ st. Komkommer
- Peper & zout

Méthode de préparation

Voeg de voorgekookte kikkererwten, de paprika, de look, het citroensap, het water en de olie samen in een blender en laat deze enkele min. mixen tot je een gladde massa bekomt. Kruid de humus af met peper, zout en gerookte paprika.

Zet de pan op de BBQ, giet er een scheutje olijfolie in en bak de Kebabreepjes mooi krokant aan.

Bak de pitabroodjes op de BBQ aan beide zijden, beleg de pitabroodjes met de humus en leg er de Kebabreepjes op. Snij de radijsjes, de pijpui en de komkommer in schijfjes en garneer hiermee het gerechtje.

Des recettes plus savoureuses sur 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