



Mini pita broodje met Kebabreepjes en humus



10 personen



Ingrediënten

- 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

Bereiding

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.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be