Pain pitta

15 minutes

10 personnes

Ingrediënten

- 10 picolos multicéréales
- 1 kg de Lamelles de kebab
- 1 tomate
- 1 poivron rouge
- 1 grand oignon rouge
- 100 g de grains de maïs
- Poivre & sel
- Un trait d'huile de maïs
- 250 g de mayonnaise
- 50 g de yaourt grec
- 1/5 de botte de coriandre

Bereiding

Entaillez les petits pains par le haut.

Cuisez les Lamelles de kebab au four, comme indiqué sur l'emballage.

Coupez les tomates en quatre, épépinez-les, nettoyez le poivron rouge et l'oignon rouge.
Taillez la chair de tomate, le poivron rouge et l'oignon rouge en brunoise.
Ajoutez la tomate, le poivron rouge, l'oignon rouge et les grains de maïs précuits, salez, poivrez et un trait d'huile de maïs. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Hachez finement la moitié de la coriandre fraîche.

Ajoutez la mayonnaise, le yaourt grec, la coriandre hachée, le poivre et le sel, et mélangez. Assaisonnez.

Nappez le petit pain de sauce, déposez dessus les Lamelles de kebab, garnissez avec le mélange de légumes et terminez par un petit brin de coriandre fraîche.

Conseil : Chauffez éventuellement brièvement le petit pain au four.

Meer lekkere recepten op 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