



Pitabroodje



15 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 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

Bereiding

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 vruchtenvlees 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.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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