

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
2 grote pitabroodjes (80 gr per stuk)
200 gr schnitzelvlees (ongepaneerd)
1 middelgrote uit
1 rode paprika
shoarmakruiden
knoflooksaus
olijfolie
teentje knoflook (optioneel)

BROODJE SHOARMA

Bevat per portie: Kcal: 430 | Eiwit: 31,4 gr | Koolhydraten: 50,4 gr | Vet: 12,3 gr | Vezels: 3,6 gr

ZO MAAK JE HET

• Snij het schnitzelvlees in mooie kleine reepjes. Qua formaat kun je het beste denken aan spekreepjes.
• Snij de ui en paprika (en eventueel de knoflook) ook in kleine stukken.
• Mix het vlees, de groente en de shoarmakruiden met een klein scheutje olijfolie door elkaar.
• Bak het mengsel in een koekenpan op hoog vuur in enkele minuten gaar.
• Doe tijdens het bakken de pitabroodjes even in de broodrooster.
• Vul de pitabroodjes en
• Doe er wat knoflooksaus op of bij.