

DINNERLY



Pita's met gerookte kip en gebakken aubergine

met een snelle biet-komkommersalade



ca. 25min



2 personen

Met gevulde pita's kun je eindeloos variëren, dus dat doen we ook graag. Dit keer gaan we voor gerookte kipreepjes (makkelijk én lekker) en zijdenzacht gebakken aubergines. Erbij maak je een snelle salade van rode biet, komkommer en bosui. Aan tafel!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pak pita's¹
- 1 aubergine
- 250g voorgedroogde rode bieten
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 zakje gyroskruiden
- 1x gerookte kipreepjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 955kcal, vet 34.0g, koolhydraten 123.0g, eiwit 35.9g



1. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). **Tip:** we gebruiken de oven alleen om de **pita's** te roosteren, dus als je wilt kun je ook gewoon een broodrooster gebruiken. Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in plakken.



2. Aubergine bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Voeg de **aubergine** en een flinke snuf zout toe en bak 14-16min. Draai de **aubergineplakken** af en toe om en zet het vuur lager als ze dreigen te verbranden.



3. Pita's roosteren

Besprenkel de **pita's** met water en rooster ze 4-6min op een rek in de oven (of doe ze in de broodrooster).



4. Salade maken

Snijd de **rode biet** in blokjes van 1-2cm. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng 1el azijn met de **helft van de gyroskruiden**, 1/2tl zout, een snuf peper en een flinke snuf suiker. Roer tot zout en suiker zijn opgelost en meng met de **biet, komkommer** en **bosui**.



5. Pita's vullen

Meng de **kipreepjes** met de **rest van de gyroskruiden**, 1/2tl azijn en 2el mayonaise. Snijd de **pita's** open en vul ze met de **kip** en de **gebakken aubergine**. Top met wat **rodebietensalade** en serveer de **rest van de salade** ernaast.



6. Een ei hoort erbij

Dit is natuurlijk al een fantastisch en compleet gerecht, maar wij houden van overvloed, dus hier toch nog een tip. Kook er een eitje (of twee) bij en top je pita ermee. Ga je voor zachtgekookt, met een vloeibare dooier die heerlijk over je pita drupt, of lekker hardgekookt en in plakjes?