



V4: shoarma-paddenstoelen in pitabroodjes

met muntyoghurt, rodekoolsalade en gember

Gevulde pitabroodjes zijn waanzinnig populair in een groot deel van de wereld. Ook wij hebben er zin in en vullen onze pita's vandaag met heerlijke gekruide shoarma-paddenstoelen, een zoetzure zuurkoolsalade met gember en frisse muntyoghurt. Dat wordt smullen!



30-40min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 200g rodekoolreepjes
- 1 teen knoflook
- 1x vegan shoarma-paddenstoelen ⁶
- 1 zakje garam masala
- 1 pak pita's ^{1,6,11}
- 10g verse munt
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Je gebruikt de oven voor de pita's. Heb je een broodrooster, dan kun je ze ook daar in roosteren.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 819kcal, vet 29.7g, koolhydraten 107.2g, eiwit 26.3g



1. Salade voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) (**zie tip, links**). Doe 50ml azijn, 50ml water, 1el suiker en 2tl zout in een kleine kookpan, breng aan de kook en neem de pan van het vuur. Schil en rasp de **gember** fijn. Meng de **rodekoolreepjes** en de **gember** met het **azijnmengsel**.



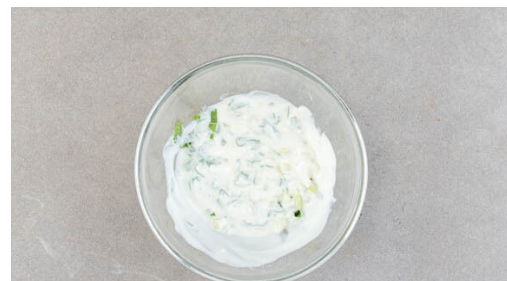
4. Pita roosteren

Besprenkel de **pita's** met wat water en rooster ze 4-6min in de oven.



2. Knoflook snijden

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn of druk door een knoflookpers.



5. Munt-yoghurt maken

Hak de **muntblaadjes** fijn. Meng $\frac{2}{3}$ van de **munt** met de **yoghurt** en 1el mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.



3. Paddenstoelen bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **shoarma-paddenstoelen** in 5-7min gaar. Voeg in de laatste minuut de **knoflook** toe en kruid met een flinke snuf **garam masala**.



6. Komkommer snijden

Snijd de **komkommer** in dunne plakjes en bestrooi ze met een snuf peper en zout. Snijd de **pita's** open, bestrijk met de **munt-yoghurt** en beleg met de **rodekoolsalade**, de **komkommer** en de **shoarma-paddenstoelen**. Bestrooi met de **rest van de munt** en serveer met de **rest van de komkommer, rodekoolsalade** en **munt-yoghurt**.