

DINNERLY



Express+ Shoarma-paddenstoelen met pitabrood, tahindip en rode biet met feta



binnen 20min



2 personen

Paddenstoelen zijn geweldige vleesvervangers! Al helemaal als ze met shoarmakruiden op smaak gebracht zijn. Vandaag serveer je ze met kleurrijke rode biet met feta, salade en krokant pitabrood. Natuurlijk kan een lekkere saus niet ontbreken, en dus maak je er een romige tahindip bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pak pita's¹
- 1 rode biet
- 100g feta⁷
- 1x vegan shoarma-paddenstoelen⁶
- 50g tahin¹¹
- 100g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- broodrooster
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- dunschiller

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1050kcal, vet 55.8g, koolhydraten 103.5g, eiwit 31.1g



1. Pitabrood roosteren

Rooster de **pita's** in een broodrooster, tot ze warm en krokant zijn. Als je geen broodrooster hebt kun je de oven op 200°C (180°C hetelucht) voorverwarmen, wat water over de **pita's** druppelen en ze 4-6min in de oven verwarmen.



2. Rode biet inleggen

Schil de **rode biet** en rasp grof. **Tip:** rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen. Meng de **rode biet** met 2tl azijn, een flinke snuf zout en een snuf suiker. Verkruimel de **feta** over de **rode biet** en zet tot het serveren opzij.



3. Paddenstoelen bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **paddenstoelen** al roerend 2-3min, tot ze bruin zijn.



4. Tahindip maken

Maak een romige **dip** van de **tahin**, 1el mayonaise en 1el water. Breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, een flinke snuf zout en wat peper. Meng de **dressing** met de **sla**. Schep de **paddenstoelen**, **rode biet met feta**, **salade** en **tahindip** op borden en serveer met het **pitabrood**.



6. Alle kruiden zijn welkom

Heb je peterselie, dille of munt over van een ander gerecht? Deze kruiden zijn een heerlijke toevoeging aan de rode biet met feta. Snij ze gewoon klein en meng ze erdoor.