



Runderkebab met pita's

en kruidige paprikastoof met ui



40-50min



2 personen

Een pita kebab halen we meestal bij de shoarmatent, maar chef Matthias bewijst dat je zelf ook een hele behoorlijke versie op tafel kunt zetten. Onze variant is van rundergehakt, met lekker veel gestoofde paprika. Je brengt alles op smaak met za'atar, Noord-Afrikaanse kruidenmix, paprikapoeder en zoetzure uienmarmelade.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 2 tenen knoflook
- 1 rode ui
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 2 tomaten
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 zakje zoete paprikapoeder
- 1x uienmarmelade ¹²
- 1 pakje pita's ¹
- 10g za'atar kruidenmix ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- staafmixer met beker
- 4 satéprikkers

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

Kooktip

Je kunt de rest van de pita's invriezen en later gebruiken.

Allergenen

gluten (1), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 951kcal, vet 45.8g, koolhydraten 93.0g, eiwit 39.5g



1. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak **2 tenen knoflook** fijn. Hak de **peterselie en de dille incl. steeltjes** apart van elkaar fijn.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **paprika** en **ui** 2-3min. Voeg het **gepureerde vruchtvlees**, de **uienmarmelade** en de **rest van de knoflook** toe en bak ca. 1min. Neem de pan van het vuur, schep de **tomatenreepjes** erdoor en breng het geheel op smaak met peper, zout en evt. een snuf suiker. Schep dan de **dille** door de **groenten**.



2. Tomaten voorbereiden

Halveer de **tomaten** en schep met een lepel de **natte kernen** in een hoge (maat)beker. Voeg 1el olijfolie toe en pureer glad. Snijd het overgebleven **vruchtvlees** in reepjes.



5. Kebab bakken

Verhit een tweede grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kebabs** in 4-5min rondom bruin en gaar. Leg ze op een bord en veeg de pan schoon.



3. Kebab voorbereiden

Meng het **gehakt** met de **peterselie, kruidenmix, paprikapoeder naar smaak**, de **helft van de knoflook** en een flinke snuf peper en zout. Kneed goed en vorm er **4 worsten** van. Prik het **vlees** aan de satéprikkers.



6. Pita roosteren

Verhit de gebruikte pan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en rooster om de beurt in totaal **4 pita's** in 1-2min per zijde goudbruin (**zie tip, links**). Bestrooi de **pita's** met **za'atar naar smaak** en een snuf peper en zout en serveer ze met de **kebab** en **groenten**. Verwijder evt. de **satéprikkers** voor het serveren.