



V2: bio-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 biologisch 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
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1 tomaat
- 250g biologisch rundergehakt
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1x uienmarmelade ¹²
- 1 pak pita's ¹
- 1 zakje 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.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 951kcal, vet 46.4g, koolhydraten 91.2g, eiwit 39.0g



1. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **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 1el olijfolie. Bak de **paprika** en **ui** 2-3min. Voeg de **rest van de knoflook**, de **gepureerde tomaat** en de **uienmarmelade** toe en bak ca. 1min. Neem de pan van het vuur en breng het geheel op smaak met peper, zout en suiker. Schep dan de **dille** door de **groenten**.



2. Tomaat pureren

Halveer de **tomaat** en pureer met 1el olijfolie glad in een hoge (maat)beker.



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 **helft van de knoflook**, de **peterselie**, de **kruidenmix** en een snuf peper en zout. Knead goed en vorm er **4 worsten** van. Prik het **vlees** op 4 satéprikkers.



6. Pita roosteren

Verhit de gebruikte pan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en rooster de **pita's** 1-2min per zijde. 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.