



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, shoarmakruiden, paprikapoeder en zoetzure uienmarmelade.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 20g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 2 tomaten
- 1x rundergehakt
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 4 satéprikkers
- 2 kuipjes uienmarmelade
- 1 pakje pita's ¹
- 1 zakje za'atar ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- staafmixer met beker

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1103kcal, vet 48.8g, koolhydraten 122.3g, eiwit 41.0g



1. Groenten snijden

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



2. Tomaat voorbereiden

Halveer de **tomaten** en schep het **vrucht vlees** in een hoge (maat)beker. Voeg 1el olijfolie toe en pureer glad. Snijd de **tomaten** 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 **helft van de knoflook**, de **peterselie**, **shoarmakruiden**, **paprikapoeder naar smaak** en een flinke snuf zout en peper. 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 zout en serveer ze met de **kebab** en **groenten**. Verwijder evt. de **satéprikkers** voor het serveren.