



Hoofdgerechten

Classic pita met varkensvlees en looksaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 theelepel oregano (gedroogde)
1/2 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel komijnpoeder
600 gram varkensvlees
1 komkommer (kleine)
100 gram ijsbergsla
1 rode chilipeper
1 rode paprika
1 lookteentje
1 rode ui
4 pitabroodjes
olijfolie
peper
zout

Voor de looksaus

100 milliliters volle yoghurt
1 limoen (geraspte schil)
1/2 lookteentje (geperst)
snuifje cayennepeper
2 eetlepels mayonaise

Bereidingswijze

Snij de paprika en de rode ui in reepjes. Hak de chilipeper fijn. Snij ook het vlees in fijne repen en meng er de gesneden groenten en het pepertje onder. Giet er een scheutje olijfolie bij, pers er de look bij en kruid met de oregano, paprikapoeder, komijnpoeder, peper en zout. Laat 10 minuten marineren.

Meng alle ingrediënten voor de looksaus en breng op smaak met zout. Zet koel.

Bak het vlees met de groenten in olijfolie gaar. Verwarm de ovengrill. Snij de broodjes open en leg ze kort onder de grill. Snij de ijsbergsla fijn. Snij de komkommer in blokjes.

Vul de pitabroodjes met het vlees en de groenten. Druppel er de looksaus over en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

