



Hoofdgerechten

Pita met lamsgehakt & zelfgemaakte looksaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de gevulde pitabroodjes

600 gram lamsgehakt
200 gram rode kolen (fijngeraspt)
1 rode ui (fijngesnipperd)
2 wortelen (fijngeraspt)
100 gram feta (gebrokkeld)
1 klontje boter
4 pitabroodjes
1 theelepel komijn
munt (verse)
peper
zout

Voor de looksaus

bieslook (vers, fijngesnipperd)
6 eetlepels yoghurt
1 eetlepel olijfolie
1 lookteentje
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het lamsgehakt met de komijn, feta en rode ui en vorm er 4 gelijke burgers mee.

Bak de burgers langs weerszijden bruin in een pan met boter.

Meng ondertussen de yoghurt met look, olijfolie en bieslook tot een sausje. Breng op smaak met peper en zout.

Rooster de pitabroodjes in een broodrooster en snijd ze open.

Vul de broodjes met wortel en rode kool en stop een burger in elk broodje.

Werk af met looksaus en verse munt.

