

Ingrediënten voor 4 personen

1 turks brood.1 grote ui.4 eieren.2 tenen knoflook,2 grote aardappels.1/2 bakje champions.olijfolie.mayonaise.zakje rucola.peper en zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Vegetarisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

turks gevuld brood

Leuk bbq of picnick recept waarbij een turks brood gevuld wordt met tortilla en rucola

Vorbereiding

Aardappels net aan gaar koken,beetje laten afkoelen en in niet te dunne plakjes snijden.turks brood helemaal doormidden snijden zodat je een onder en boven kant krijgt.ui en knoflook pellen en snipperen/in kleine stukjes snijden.champions schoonwrijven en in plakjes snijden.rucola wassen en drogen.

Bereidingswijze

In olijfolie ui en koflook zachtjes laten garen.aardappels en champions meebakken.eieren goed loskloppen en bij groentes doen.bestrooien met peper en zout.zachtjes laten bakken tot de ene kant goed gaar is.tortilla keren met behulp van deksel.andere kant ook zachtjes laten bakken.turks brood helften besmeren met mayonaise.rucola op onderste helft leggen,tortilla eropleggen,bedekken met bovenste helft van t brood.

Serveertips

In punten snijden en serveren,dit kan ook als de tortilla koud is geworden.lekker bij de bbq of picnick.als je wel vlees eet kun je wat stukjes chorizo in de tortilla laten meebakken.