

Ingrediënten voor 6 personen

1 Turks plat brood 600 g mager varkensvlees, in fijne reepjes 60 ml arachideolie 2 rode chilipepers, zonder zaadjes en in fijne reepjes 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd 1 ui, fijngesnipperd 1 handje sojascheuten 250 g witte champignons, in fijne schijfjes 0,5 krop ijsbergsla, in fijne reepjes voor de looksaus: 200 ml mayonaise 1 teentje knoflook, gesnipperd 50 ml room 1 tl citroensap 1 flinke hand peterselie, fijngehakt vers gemalen peper - zeezout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Pitabroodje met varkensvlees

Heerlijk pitabrood gevuld met krokant varkensvlees, sojascheutjes, knoflooksaus, ui, champignons en ijsbergsla, lekker als lunch of diner.

Bereidingswijze

-Warm het brood op in de oven en meng alle ingrediënten voor de looksaus door de mayonaise. -Verhit de wok en giet de helft van de arachideolie erin. -Kruid de vleesreepjes met peper en zout en bak mooi lichtbruin. Schep het vlees uit de wok en zet opzij. Laat de wok terug goed warm worden en doe er de rest van de olie in. Wanneer de olie begint te dampen, is de wok voldoende heet. Doe er alle groenten, behalve de sla, in. - Breng op smaak met peper en zout en roerbak gaar. -Doe de sla erbij en bak nog 2 minuten. -Warm het vlees terug op en roer onder de groenten. WERK AF: -Haal het brood uit de oven, snijd doormidden en smeer de onderste helft in met looksaus. Leg er afwisselend een laag groentjes en vlees op en eindig met de looksaus. Leg de andere helft van het brood erop en druk zachtjes aan en snij in 6 punten