

Ingrediënten voor 4 personen

Satesaus (pot of zakje), 500 gr
gehakt half om half, 1 ui
fijngehakt, 1 teentje knoflook
uitgeperst, 1 theel. sambal, 1
eetl. citroensap, 2 eetl. zoete
ketjap, 1 eetl. tomatenketchup,
zout en peper, 4 eetl. olie, 8
pittabroodjes, 2 ons tauge,
ijsbergsla in dunne reepjes, 100
gr. zoute pinda's.

Tijd: 10-20 min.

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

gevulde pittabroodjes

Hulpmiddelen

Broodrooster of grill.

Bereidingswijze

Satesaus maken volgens de gebruiksaanwijzing en warm houden.
Mengen: Gehakt, ui, uitgeperste knoflook, sambal, citroensap, ketjap, tomatenketchup, zout en peper. Hiervan kleine balletjes vormen. 3 eetl. olie verhitten. Balletjes ca. 10 min. bakken. Pittabroodjes in broodrooster of onder de grill lichtbruin bakken. Opensnijden. In 1 eetl. olie tauge even bakken. zout en peper toevoegen. Broodjes vullen met gehaktballetjes, tauge, sla en pinda's. Serveren met pindasaus.