

Ingrediënten

Shoarmavlees, witlof, perzik uit blik, barbecuesaus, aardappelschijfjes.

Tijd:	10-20 min.
Keuken:	Goedkoop en snel
Smaak:	Neutraal
Gang:	Hoofdgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee



Witlof Anders

Misschien lusten ze zo wel witlof?

Hulpmiddelen

Snijplank, mes, wok, hapjespan of grote braadpan.

Bereidingswijze

Bak het shoarmavlees bruin, snijd intussen de witlof in reepjes. Bak de aardappelschijfjes (eventueel in croma-gekruid provencaal) in een andere pan. Voeg de witlofreesjes bij het vlees en bak kort mee, tot de witlof net begint te slinken. Voeg als laatste de perzikstukjes en een flinke scheut barbecuesaus toe en laat alles goed warm worden.