



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 09
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Mini-pitabroodjes met kipgyros en salade van rettich

Geserveerd met Midden-Oosterse labne

In de salade die je maakt zit naast romainesla ook rettich. Rettich is een langwerpige, witte wortel met een licht pittige smaak die doet denken aan radijs. Houd je rettich over? Rettich kun je ook grillen en aan salade toevoegen. Of eet het op een boterham met pesto, hummus of kaas.



25-30 min



gemakkelijk



kind-
vriendelijk



Espiga (rood)



Ui



Aubergine



Komijn



Kipgyros



Mini-pitabroodjes



Rettich



Romaine-slamelange



Labne

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Aubergine	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Komijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Kipgyros (g)	100	200	300	400	500	600
Mini-pitabroodjes 1)	3	6	9	12	15	18
Rettich (g)	75	125	200	250	300	350
Romaine-slamelange (g) 15)	50	100	150	200	250	300
Labne (g) 7) 15)	50	100	150	200	250	300
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Witte wijnazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose
15) Kan sporen bevatten van pinda's, noten en selderij

Benodigdheden

Wok of hapjespan met deksel

Voedingswaarden 672 kcal | 32 g eiwit | 70 g koolhydraten | 31 g vet, waarvan 9 g verzadigd | 8 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 220 graden (of maak gebruik van een broodrooster om de pitabroodjes te verwarmen). Snipper de ui. Snijd de aubergine in blokjes van maximaal 1 cm.



2 Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en roerbak de ui, aubergine en komijn, afgedekt, 10 minuten op middelmatig vuur. Voeg de kipgyros toe, breng op smaak met peper en zout en bak nog 5 minuten. Schep regelmatig om.

3 Besprenkel ondertussen de pitabroodjes met water en bak de pitabroodjes 5 minuten in de oven of broodrooster.

4 Maak ondertussen een dressing van de extra vierge olijfolie, witte wijnazijn, honing, peper en zout. Snijd de rettich in de lengte in kwarten en snijd vervolgens in dunne plakken. Meng de romaine-slamelange met de rettich en dressing.



5 Verdeel de pitabroodjes over de borden. Laat iedereen aan tafel zelf de pitabroodjes beleggen met de labne, kipgyros en salade. Serveer met de overige salade.



Tip! Als je de pitabroodjes in een broodrooster bakt, dan kunnen ze na het roosteren snel hard worden. Leg de broodjes om dit te voorkomen direct na het roosteren in een afgedekt bakje. Zo blijven ze zacht en kun je de broodjes gemakkelijk vullen.