



Opgerolde tortilla's met kalkoenshoarma

Met Turkse groene pepers, ijsbergsla en aioli



AÏOLI

Voor een Catalaanse aioli heb je niet meer nodig dan olijfolie en knoflook. In veel variaties op dit recept wordt een eidooier toegevoegd, waardoor het eigenlijk een knoflookmayonaisse wordt.



Turkse groene peper *



Rode paprika *



Rode ui



Kalkoenshoarma *



Ijsbergsla *



Tortilla's



Aïoli *

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Reis met ons mee naar het Midden-Oosten met deze variatie op het broodje shoarma. Dit vliegensvlugge gerecht is perfect voor een zomerse dag. In plaats van pitabroodjes gebruik je tortilla's en net als bij een Turkse pizza, rol je de tortilla op. We hebben gekozen voor kalkoenshoarma, wat een stuk magerder is dan bijvoorbeeld lamsvlees.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Hapjespan en kom.
Laten we beginnen met het koken van de **opgerolde tortilla's met kalkoenshoarma**.



1 SNIJDEN

- Verwijder de zaadlijsten van de **Turkse groene pepers** en van de **rode paprika**. Snijd beide in kleine blokjes.
- Snipper de **rode ui**.

TIP: Houd je van pittig? Sambal is ook erg lekker bij deze platbroden, serveer aan tafel of meng 1 tl sambal per persoon door de aioli.



3 BELEGGEN

- Snijd ondertussen de **ijsbergsla** in smalle reepjes en meng in een kom met de extra vierge olijfolie, de wittewijnazijn, peper en zout.
- Verdeel de **ijsbergsla** over de **tortilla's** en schep de **shoarma** en **groenten** erop. Garneer met de **aioli** en rol de **tortilla's** op ★.



2 BAKKEN

- Verhit de helft van de roomboter in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de **Turkse groene peper**, de **paprika** en de **rode ui** 3 minuten.
- Voeg de **kalkoenshoarma** en de overige roomboter toe aan de hapjespan en bak samen nog 5 – 6 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



4 SERVEREN

- Verdeel de **tortilla's** met **shoarma** over de borden.

★ **TIP:** De tortilla's hoef je niet af te bakken. Vind je ze warm lekkerder? Bak ze dan even in de pan in plaats van in de oven. Bak ze niet te lang, anders worden ze knapperig en kun je ze niet meer oprollen. Blijven de platbroden niet opgerold? Rol ze dan in aluminiumfolie.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Turkse groene peper (st) *	2	4	6	8	10	12
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Kalkoenshoarma (g) *	120	240	360	480	600	720
Ijsbergsla (krop) *	⅓	⅔	1	1½	2	2½
Tortilla's (st) 1) 17) 20) 21) 22) 25)	2	4	6	8	10	12
Aioli (g) 3) 10) 19) 22) *	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen*						
Roomboter* (el)	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie* (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wittewijnazijn* (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3975 / 950	749 / 179
Vetten (g)	55	10
Waarvan verzadigd (g)	11,5	2,2
Koolhydraten (g)	78	15
Waarvan suikers (g)	10,0	1,9
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	34	6
Zout (g)	1,0	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja 21) Melk/lactose 22) Noten 25) Sesam

📌 **TIP:** Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de aioli en meng dit met bijvoorbeeld 25 g magere yoghurt. Het gerecht bevat dan 807 kcal, 38 g vet, 78 g koolhydraten, 8 g vezels, 34 g eiwitten, 0,9 g zout.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).