



Minipita's met vega shoarma

8 personen
30 minuten

Ingrediënten

16 minipita's
1600 gram oesterzwammen
shoarmakruiden
10 eetlepels griekse yoghurt
1 teen knoflook
1 komkommer
1 granaatappel
300 gram vega roerbakreepjes

Stap 1: Verwarm de oven voor op 170 graden.

Stap 2: Sla met de achterkant van een lepel de pitjes uit de granaatappel en bewaar dit apart.

Stap 3: Rasp de komkommer grof, breng op smaak met zout en peper en laat goed uitlekken.

Stap 4: Snijd of pers ondertussen de knoflook fijn.

Stap 5: Knijp de komkommer goed uit en met die met de Griekse yoghurt en de knoflook. En tada; tzatziki saus. Proef de tzatziki en voeg naar smaak nog zout en peper toe.

Let op! De knoflooksmak wordt sterker naarmate de saus staat.

Stap 6: Meng in een kom 2 eetlepels shoarma kruiden met 4 eetlepels olijfolie.

Stap 7: Verhit een koekenpan en bak de oesterzwamreepjes en de vegetarische shoarma reepjes in 5 minuten rondom bruin en krokant.

Stap 8: Warm de minipita's enkele minuten op in de voorverwarmde oven van 170 graden. Snijd de minipita's open en vul met de vegetarische shoarma reepjes, oesterzwammen en tzatziki. Garneer de minipita's af met de granaatappelpitjes.

Tip! Meer gemak? Kies dan voor kant-en-klare tzatzikisau.

Smakelijk!