



Shoarma van Chioggiabiet

Hoofdgerecht • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Chioggiabieten

Gele bieten

olijfolie

zout

shoarmakruiden kant en klaar
of zelf samengesteld:

paprikapoeder, kaneel,
gemberpoeder, gemalen
kruidnagel, knoflookpoeder,
kardemom, kurkuma,
koriander, komijn

Pitabroodjes

Saus:

Griekse yoghurt

mayonaise

bosuitje

knoflookteentje

Bereiding

Pitabroodjes kun je kant en klaar kopen en net voor het opdienen van het gerecht in de oven of in een broodrooster verwarmen.

Het is best leuk om zelf pitabroodjes te maken, kijk hier.

Maak de salade en de saus voor je de shoarma maakt.

Bieten schillen en grof raspen of in fijne reepjes snijden met een keukenmandoline.

Meng de kruiden en zout door de geraspte bieten. Doe dat naar eigen smaak maar bedenk: toevoegen kan nog altijd er uithalen niet meer.

In een wok op hoog vuur de olie verhitten en hierin de gekruide bietenrasp al omschuddend bakken.

Notities

Recept voor een vegetarische shoarma, dit keer met bietjes maar andere groenten kunnen ook gebruikt worden.

Sla:

ui

spitskool

rucola

tomaat

Foto's

