

Pitabroodjes met vegan madras curry

Een pita broodje, ook wel shoarma broodje genoemd, wordt meestal in combinatie met gyros of shoarma geserveerd en kan zowel belegd als gevuld worden gegeten.

Ingrediënten voor 10 Personen:

- zonnebloemolie	20 g
- witte uien, blokjes	100 g
- Knorr Professional Knoflook Puree 750g	15 g
- Knorr Professional Gember Puree 750g	15 g
- water	1 dl
- Knorr Patak's Madras Curry Saus 2.2 L	750 g
- De Vegetarische Slager NOChicken Kipstuckjes 1,75 kg	850 g

Opmaak

- pitabroodje	10 stuks
- zoetzure rode uien	100 g
- zoetzure pompoen blokjes	100 g
- granaatappelpitten	150 g
- koriander	20 g
- scarlet cress	1 bakje

Bereiding

1. Verhit de olie, voeg de uien, knoflook en de gember toe en stoof ze zonder te kleuren gaar.
2. Voeg de Madras saus toe en breng het geheel aan de kook.
3. Bak de vegan kip stukjes bruin in wat olie en voeg ze aan de curry toe.

Opmaak

1. Rooster de pitabroodjes en verdeel ze samen met de madras curry over de borden.
2. Maak de curry af met granaatappelpitten en het zoet zuur van de rode ui en de pompoen.
3. Garneer met de koriander en de cress.

