

Paddenstoelen shoarma

Vegetarisch hoofdgerecht voor 4 personen



150 gram oesterzwammen
1 grote portobello
4 pita broodjes
1 eetlepel shoarma kruiden
2 eetlepels (knoflook)olie
1 komkommer
1 rode ui
1 krop ijsbergsla
Verse bieslook

1. Zet de oven aan om de pita broodjes af te bakken.
2. Snij de portobello en oesterzwammen in dunne repen.
3. Meng 1 grote eetlepel shoarmakruiden, 2 eetlepels knoflookolie en de gesneden paddenstoelen in een ruime kom.
4. Verhit een grote koekenpan op matige temperatuur en bak het geheel in 7 tot 8 minuten gaar. Snij ondertussen de rode ui in ringen, de komkommer in schijfjes, de bieslook fijn, was de sla en bak de pita broodjes af.
5. Haal de paddenstoelen van het vuur en vul de broodjes met de sla, rode ui, komkommer en paddenstoelenshoarma.
6. Tip: lekker met een yoghurtsausje!

Dit recept wordt je aangeboden door Oakfield