



SHOARMAPAKKETJE VAN DE BARBECUE

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 250 g champignons
- ✓ 1 rode ui
- ✓ 1 rode paprika
- ✓ 500 g shoarmavlees
- ✓ 8 pitabroodjes
- ✓ 100 g fijngesneden ijsbergsla
- ✓ 4 el knoflooksaus
- ✓ 4 el shoarmasaus

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN**
⌚ **WACHTTIJD: 15 MINUTEN**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Steek de wegwerpbarbecue aan en zorg voor medium hitte. Snijd de champignons in plakjes. Snipper de ui. Halveer de paprika, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes.
- ➔ Scheur zoveel stukken aluminiumfolie van de rol als je nodig hebt en verdeel de champignons, ui, paprika en het shoarmavlees erover. Vouw de pakketjes dicht. Prik een gaatje in de onderkant van elk pakketje. Zo kan vrijgekomen vocht ontsnappen. Leg de pakketjes ca. 15 min. op de barbecue.
- ➔ Neem de pakketjes van de barbecue. Gril de pitabroodjes kort op de barbecue. Snijd de broodjes open en vul met de sla. Verdeel de inhoud van elk pakketje over 2 broodjes. Besprenkel met de shoarmasaus en knoflooksaus.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*