



Hello Fresh

www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 30
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

Platbrood met kalkoengyros, Turkse yoghurt en rettichsalade

Met een heerlijke gemengde sla van rode sla, veldsla en lollo bianca

Je vult het volkoren platbrood met kruidige gyros van kalkoenvlees. Voor een lekkere gyros is niet alleen de kwaliteit van het vlees belangrijk, maar ook de marinade. De gyros is voorgekruid met traditionele Griekse gyroskruiden en ui. De rettichsalade zorgt voor wat frisheid.



25-30 min



gemakkelijk



Ui



Gele paprika



Tomaat



Rettich



Slamelange



Kalkoengyros



Volkoren Libanees platbrood



Turkse yoghurt

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Gele paprika 5⊕	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat	1	2	3	4	5	6
Rettich (g)	50	100	150	200	250	300
Slamelange (g) ⊕	20	40	60	80	100	120
Kalkoengyros (g)	125	250	375	500	625	750
Volkoren Libanees platbrood 1)	1	2	3	4	5	6
Turkse yoghurt (el) ⊕ 7)	1½	3	4½	6	7	8
Witte balsamicoazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)*	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	1	1	1	2	2	2
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose

Benodigdheden

Saladekom, wok of hapjespan, koekenpan

Voedingswaarden 692 kcal | 39 g eiwit | 51 g koolhydraten | 34 g vet, waarvan 7 g verzadigd | 14 g vezels



1 Snipper de ui. Snijd de paprika doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne repen. Snijd de tomaat klein. Snijd de rettich in de lengte doormidden en snijd of schaaf vervolgens met een kaasschaaf of dunschiller in dunne plakjes. Maak een dressing van de witte balsamicoazijn, extra vierge olijfolie, honing, peper en zout.



2 Meng in een saladekom ¼ deel van de ui met de tomaat, rettich en de slamelange.

3 Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan en bak de paprika en overige ui 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de kalkoengyros toe en roerbak 8 - 10 minuten op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

4 Meng ondertussen de dressing met de salade en verwarm het Libanees platbrood 30 seconden per kant in een droge koekenpan op middelhoog vuur.



5 Smeer het Libanees platbrood in met de Turkse yoghurt, beleg met kalkoengyros en salade en rol het platbrood op. Serveer met de overige salade.



Tip! Heb je rettich over? Beleg dan een boterham of cracker met (oude) kaas en dunne plakjes rettich.

Heb je komijnpoeder in huis? Voeg dan een halve tl toe aan de Turkse yoghurt voor een extra volle smaak.