



Snel broodje kalkoenshoarma

Op Libanees platbrood



KALKOENSHOARMA

Deze malse reepjes kalkoendij hebben het Franse kwaliteitskeurmerk Label Rouge en zijn gekruid met onder andere kurkuma, kaneel, cayennepeper, gemberpoeder, kruidnagel en venkel.



Turkse groene peper *



Rode paprika *



Rode ui



Kalkoenshoarma *



IJsbergsla *



Libanees platbrood



Aioli *



Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Platbrood en gekruid vlees vormen een smakelijke combinatie. Van Mexicaanse burrito's tot Turkse pizza of een broodje shoarma – allemaal gerechten waarmee je heerlijk het weekend kunt vieren. Of jezelf verwennen op een doordeweekse dag natuurlijk! We hebben in dit gerecht gekozen voor kalkoenshoarma, wat een stuk magerder is dan bijvoorbeeld lamsvlees.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Hapjespan en kom.
Laten we beginnen met het koken van het **snelle broodje kalkoenshoarma**.



1 SNIJDEN

- Verwijder de zaadlijsten van de **Turkse groene pepers** en van de **rode paprika**. Snijd beide in kleine blokjes.
- Snipper de **rode ui**.

TIP: Houd je van pittig? Sambal is past erg goed bij dit gerecht! Serveer aan tafel of meng 1 tl sambal per persoon door de aioli.



3 BELEGGEN

- Snijd ondertussen de **ijsbergsla** in smalle reepjes en meng in een kom met de extra vierge olijfolie, de wittewijnazijn, peper en zout.
- Verdeel de **ijsbergsla** over de **platbroden** en schep de **shoarma** en **groenten** erop. Garneer met de **aioli** en rol de **platbroden** op ★.



2 BAKKEN

- Verhit de helft van de roomboter in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de **Turkse groene peper**, de **paprika** en de **rode ui** 3 minuten.
- Voeg de **kalkoenshoarma** en de overige roomboter toe aan de hapjespan en bak samen nog 5 – 6 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



4 SERVEREN

- Verdeel de **platbroden** met **shoarma** over de borden.

★ **TIP:** Vind je het lekker om de platbroden warm te maken? Bak ze dan even in de pan in plaats van in de oven. Bak ze niet te lang, anders worden ze knapperig en kun je ze niet meer oprollen. Blijven de platbroden niet opgerold? Rol ze dan in aluminiumfolie.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Turkse groene peper (st) *	2	4	6	8	10	12
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Kalkoenshoarma (g) *	100	200	300	400	500	600
Ijsbergsla (krop) *	⅓	⅔	1	1½	2	2½
Libanees platbrood (st) 1)	2	4	6	8	10	12
Aioli (g) 3) 10) 19) 22) *	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3975 / 950	749 / 179
Vetten (g)	55	10
Waarvan verzadigd (g)	11,5	2,2
Koolhydraten (g)	78	15
Waarvan suikers (g)	10,0	1,9
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	34	6
Zout (g)	1,0	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 10) Mosterd
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

TIP: Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de aioli en meng dit met bijvoorbeeld 25 g magere yoghurt.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).