



Pita gevuld met gehakt



Bereiden in:

Voorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- voor 4 broodjes
- 20 g roomboter
- 125 g gele ui
- 350 g gehakt
- 2.5 g zout
- 3 g uienpoeder
- 3 g knoflookpoeder
- 1.5 g cayennepeper
- 3 g paprikapoeder
- 50 g chilisaus
- 15 g ketjap manis
- 50 g geraspte kaas

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Pita gevuld met gehakt

Bereiding

- 1
Snipper allereerst de ui
- 2
Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gele ui toe en bak 3-4 minuten. Voeg het gehakt, zout, uienpoeder, knoflookpoeder, de cayennepeper, paprikapoeder toe. Bak 6-7 minuten. Voeg de chilisaus en ketjap manis toe. Bak 1 minuut mee. Zet het vuur

uit en voeg de geraspte kaas toe. Meng goed.

3

Besprenkel de pitabroodjes met heel ietsje water. Leg de broodjes in een voorverwarmde oven op 180 °. Bak 2-3 minuten. Haal de pitabroodjes voorzichtig uit de oven en leg er een schone theedoek op.

4

Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de pitabroodjes toe en bak aan beide kanten mooi goudbruin.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten