

Shoarmasalade



 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 300 gram baby-romainesla
- 2 puntpaprika's
- 1 komkommer
- 500 gram scharrelhoen-shoarma
- 250 gram cherrytomaatjes
- 1 rode ui
- Voor de yoghurtsaus
- 200 gram Griekse yoghurt
- Het sap van 1 citroen
- Enkele blaadjes verse munt
- 1 teentje knoflook
- Peper
- Zout

Voedingswaarde

- Energie: circa 325 kcal
- Eiwitten: circa 33 gram
- Koolhydraten: circa 20 gram
- Vetten: circa 13 gram

Wist u dit

Een leuk weetje: shoarma wordt traditioneel vaak van lams- of schapenvlees gemaakt, maar in Nederland zijn kip en varkensvlees heel populair. Kipshoarma is meestal wat lichter en zachter van smaak, terwijl varkensshoarma vaak iets sappiger en voller smaakt door het hogere vetgehalte. Beide krijgen hun herkenbare smaak vooral van de kruidige marinade

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Shoarmasalade



Bereiding

- 1 Meng voor de saus de yoghurt met citroensap, fijngehakte munt en geperste knoflook. Breng op smaak met peper en zout en zet even koel weg.
- 2 Snijd de sla en groenten en verdeel ze over een grote schaal.
- 3 Bak de scharrelhoen-shoarma in 8 tot 10 minuten gaar en goudbruin.
- 4 Verdeel het warme vlees over de salade en schep de frisse yoghurtsaus erover.

Serveren

Serveer direct, eventueel met flatbread, een van onze pitabroodjes of hummus.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten