



Döner kebab in pitabroodje

De koning van de Turkse straatkeuken: gekruid, dun gesneden vlees met knapperige groenten en een frisse yoghurtsaus in een warm pitabroodje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 g kalfsgehakt (of gemengd gehakt)
- 2 teentjes knoflook
- 1 ei
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl komijn
- 1 tl oregano
- 1/2 tl chilipoeder
- zout en peper naar smaak
- olijfolie om te bakken

4 pitabroodjes
1/2 witte kool, fijngesneden
2 tomaten, in schijfjes
1 rode ui, in ringen
1/2 komkommer, in reepjes
250 g Griekse yoghurt
1 el mayonaise
1 tl citroensap
1 el verse dille, fijngesneden

Bereidingswijze

- 1.** Doe het gehakt in een ruime kom en voeg de geperste knoflook, het ei, het paprikapoeder, de komijn, de oregano, het chilipoeder, zout en peper toe. Kneed het geheel gedurende 3 minuten stevig door tot een samenhangende, licht plakkerige massa. Dek af en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
- 2.** Vorm de massa daarna tot een plat brood van ongeveer 2 cm dik. Verhit een scheut olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en bak het vleesbrood 6 tot 7 minuten per kant, tot het volledig gaar en goudbruin is.
- 3.** Haal het vlees uit de pan en laat 5 minuten rusten. Snijd het vervolgens in flinterdunne reepjes.
- 4.** Meng ondertussen de Griekse yoghurt met de mayonaise, het citroensap en de dille. Breng op smaak met zout en peper.
- 5.** Warm de pitabroodjes 1 minuut in een droge pan op middelhoog vuur. Snijd ze open en vul achtereenvolgens met de fijngesneden kool, de tomaat, de ui, de komkommer en de vleesreepjes.
- 6.** Werk royaal af met de yoghurtsaus en serveer meteen.

Tip

Laat het gehaktmengsel niet langer dan een nacht in de koelkast rusten: het vlees bindt beter en de smaken trekken verder in.

Lekker met

Een frisse groene salade of geroosterde paprika's passen uitstekend bij dit gerecht.

Dranktip

Combineer met een glas koude ayran (yoghurtdrank) of een lichte blond bier.

Ontdek meer recepten op kookpot.be