



Pitta van gevogelte

Op smaak gebracht met Salsa Vadouvan!

Samenstelling:

- Kippenfillet 1 kg
- Salsa Vadouvan 120 g
- Ijsbergsla 200 g
- Tomaten 200 g
- Rode ui 100 g
- Pittabrood of naanbrood
- Mayonaise

Dipsaus

- Salsa Vadouvan 50 g
- Mayonaise 300 g

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Salsa Vadouvan

Ook een TOONBANK TOPPER :

Vadouvan Gyros

Neem de "Salsa Vadouvan" gemarineerde kip of kalkoenreepjes (120g/kg) en meng deze met fijn gesneden rode ui. (100g/kg)

Presenteer deze in grote schaal in toonbank en garneer met wat gesneden ijsbergsla en kleine blokjes tomaat erover.

Zeer snel en gemakkelijk te maken!

Bereiding:

Snijd de kippenfilet in reepjes en meng de **Salsa Vadouvan** eronder. Laat deze één nacht marinieren.

De gemarineerde kippenreepjes bakken en laten afkoelen. Snijd de ijsbergsla en de tomaten in dunne reepjes en de rode ui in schijfjes.

Nu kan je de kippenreepjes en de gesneden groeten samen mengen.

Dipsaus:

Voor de dipsaus meng je 50 gr **Salsa Vadouvan** en 300 gr mayonaise.

Dit gerecht kan je los verkopen met broodje en vadouvan dipsausje of het broodje vullen en per stuk verkopen samen met **Salsa Vadouvan** dipsaus.

Opwarmen voor klant:

10 minuten in voorverwarmde oven van 150°C.