

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