

Ingrediënten

Dunne kippenworsten

Ui

Look

Kruiden:

Gedroogde oregano,

Ras el Hanout,

Paprikapoeder,

Gemberpoeder

Geraspte kaas

Saus:

Looksaus

Curryketchup

Pitabroodjes



Recept

Snij de kippenworsten in kleine stukjes

Snij de ui en bak ze samen met de kippenworsten, kruiden en look in een tefalpan – al dan niet vetstof toevoegen om aanbranden te vermijden, over het algemeen bevat de kippenworst vetstof genoeg)

Voeg op laatste de geraspte kaas toe

Pitabroodjes in broodrooster klaarmaken

Broodjes doormidden snijden, kippenmengsel en saus toevoegen.



Bron

Martine Lycke