



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 look
- 1 ei
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl komijn
- 1 tl oregano
- 1/2 tl chilipoeder
- zout en peper
- 4 pitabroodjes

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

Bereidingswijze

1. Meng het gehakt met de geperste look, het ei, de paprikapoeder, komijn, oregano, chilipoeder, zout en peper. Kneed 3 minuten tot een plakkerige massa en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
2. Vorm de massa tot een plat brood van ongeveer 2 cm dik. Bak het in een pan met wat olijfolie op middelhoog vuur, 6 tot 7 minuten per kant, tot het gaar en goudbruin is.
3. Laat het vlees 5 minuten rusten en snijd het daarna in flinterdunne reepjes.
4. Roer voor de saus de yoghurt met de mayonaise, het citroensap, de dille, zout en peper glad.
5. Warm de pitabroodjes 1 minuut in een droge pan. Snijd ze open en vul met kool, tomaat, ui, komkommer en het vlees.
6. Werk royaal af met de yoghurtsaus en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)