Broodje shoarma

Wat heb je nodig

400 gram shoarmavlees
4 pitabroodjes
200 gram andijvie
1 eetlepel olie
2 eetlepels yoghurt
4 eetlepels mayonaise
2 teentjes knoflook
1 snufje peper

Was de andijvie, blad voor blad, onder de kraan.
Laat de andijvie uitlekken in een vergiet.
Snijd de andijvie in heel dunne reepjes en doe het in een schaaltje.

Doe de yoghurt, de mayonaise en de peper in een schaaltje.
Pel de knoflook en pers hem uit boven het schaaltje.
Roer alles door elkaar tot een gladde saus.

Doe de olie in de koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, het vlees in de pan doen.

Bak het vlees al omscheppend 15 minuten.
Verwarm de pitabroodjes in de broodrooster 2 minuten.
Of in een voorverwarmde oven (200 graden) 5 minuten.

Leg de pitabroodjes op een rooster.
Snijd een pitabroodje voor de helft open.
Doe dit ook bij de andere broodjes.

Doe wat andijvie in het broodje en schep er 1 theelepel knoflooksaus op.
Schep 2 eetlepels shoarmavlees bovenop de saus.
Schep hier weer een theelepel knoflooksaus op.
Klap het broodje dicht en maak zo ook de andere broodjes.