



Gezonde pita met kalkoen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kalkoengebraad
1 citroen (sap)
olijfolie
1 eetlepel oregano
peper en zout
1 romeinse sla (in reepjes)
kruidige knoflooksaus
bladpeterselie (een paar plukjes)
1 rode ui (in dunne ringen)

Bereidingswijze

- 1.** Snij het kalkoengebraad in plakken van 1 cm dik. Marineer 1 uur in het citroensap, een scheut olijfolie en oregano. Haal uit de marinade en breng goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Gril de plakjes kalkoen op de barbecue.
- 3.** Snij ze daarna in fijne reepjes.
- 4.** Gril de pitabroodjes eveneens kort op de barbecue. Snij ze open en vul op met Romeinse sla, kalkoenreepjes en kruidige knoflooksaus.
- 5.** Werk af met bladpeterselie en rode ui.