



Pitta van gevogelte

Op smaak gebracht met Salsa Vadouvan!

Samenstelling:

• Kipfilet	1 kg
• Salsa Vadouvan	120 g
• Ijsbergsla	200 g
• Tomaten	200 g
• Rode ui	100 g
• Pittabrood of naanbrood	
• Salsa Vadouvan	50 g
• Mayonaise	300 g

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Salsa Vadouvan

Ook een TOONBANK TOPPER :

Vadouvan Gyros

Neem de “**Salsa Vadouvan**” gemarineerde kip- of kalkoenreepjes (120g/kg) en meng deze met fijn gesneden rode ui. (100g/kg)

Presenteer deze in een grote schaal in de toonbank en garneer met wat gesneden ijsbergsla en kleine blokjes tomaat erover. Zeer snel en gemakkelijk te maken!

Bereiding:

Snijd de kipfilet in reepjes en meng hier de **Salsa Vadouvan** onder. Laat deze gedurende één nacht marineren.

Bak de gemarineerde kippenreepjes en laat deze afkoelen.

Snijd de ijsbergsla en de tomaten in dunne reepjes en de rode ui in schijfjes.

Nu kan je de kippenreepjes en de gesneden groenten samen mengen.

Dipsaus:

Voor de dipsaus meng je 50 gr **Salsa Vadouvan** en 300 gr mayonaise.

Dit gerecht kan je los verkopen met een broodje en vadouvan dipsausje of je kan het broodje vullen en per stuk verkopen samen met **SalsaVadouvan** dipsaus.

Opwarmen voor klant:

10 minuten in voorverwarmde oven van 150°C.