

Recept geschikt voor: 4 personen | Moeilijkheid:
Voorbereidingstijd: 1 min | Bereidingstijd: 19 min | Totale bereiding: 20 min

Bertyn producten: Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger

Bron: <u>bertyn.eu</u> | Chef: <u>Serge Restiau</u> | © Serge Restiau

Bester veganer Döner Kebab in Pita-Brötchen

Ingrediënten

- 1 Beutel Instant-Protein Veganmix 3x 90g Seitanburger aus Bertyn (150 g)
- 120 bis 150 ml Wasser (oder eine andere Flüssigkeit)
- 1 EL Kurkuma
- 4 Pita-Brötchen (Vollkorn)

- 16 Cherry-Tomaten, halbiertEin paar Salatblätter

Bereiding

- 1. Geben Sie den Inhalt des Beutels in eine Schüssel, fügen Sie die Shoarma-Gewürze hinzu und daraufhin 120 bis 150 ml Wasser.
- 2. Kneten Sie alles kurz durch, bis Sie eine Teigkugel haben.
- 3. Nehmen Sie aus dem Teig kleine Stücke und braten Sie diese in extra nativem Oliven in einer Pfanne an.
- 4. Grillen Sie die Pita-Brötchen kurz und schneiden Sie sie halb auf.
- 5. Machen Sie den Zaziki, indem Sie alle Zutaten gut vermischen.
- 6. Füllen Sie die Pita-Brötchen mit dem Salat, den Tomaten und den Seitanstücken und verteilen Sie den Zaziki darüber.

Genießen Sie vom besten veganen Döner Kebab!