

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: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Le meilleur döner kebab végétalien avec des pains pita

Ingrediënten

- 1 sachet de Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger de Bertyn (150 g)
- 120 à 150 ml d'eau (ou autre liquide)
- 1 c.à.s. d'épices chawarma
- 4 pains (complet) pita

- 16 tomates cerises, coupées en 2
- Quelques feuilles de salade

Bereiding

1. Mettre le contenu du sac dans un bol, ajouter les épices chawarma puis 120 à 150 ml d'eau.
2. Bien pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.
3. Prendre des petits morceaux de pâte et les faire cuire dans une poêle dans de l'huile d'olive extra vierge.
4. Faire brièvement griller les pains pita et les ouvrir à moitié.
5. Faire le tzatzíki en mélangeant bien tous les ingrédients.
6. Garnir les pains pita avec la salade, les tomates, les morceaux de seitan et recouvrir de tzatzíki.

Savourez le meilleur döner kebab végétalien !