

## Broodje döner anders

Gemaakt voor groep 6,7 en 8 basisschool de Peperklip op donderdag 17 januari 2019

### Ingrediënten (lunch, 4 personen):

- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 ui
- 120 gram kipgehakt (halal)
- Korianderpoeder en Komijnpoeder
- Peper, zout
- 4 volkoren pitabroodjes (te koop bij AH)
- 1/3 ijsbergsla
- 100 gram witte kool
- 1 rode ui
- 2 tomaten
- ½ komkommer
- 200 gram magere yoghurt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt, Beetje citroensap
- Fijngesneden bieslook (optioneel)
- Ketchup met 40% minder suiker (eventueel met wat chilisaus eraan toegevoegd)

### Bereiding:

Schil en snijd de ui superklein. Pak een hele schone kom en meng hierin het kipgehakt met de ui en de kruiden. Zet even apart.

Verwarmde de oven voor op 180 graden en besprenkel de pita broodjes met wat water. Bak in circa 4-5 minuten af in de oven. Bewaar onder een theedoek zodat ze lekker warm blijven. Snijd de broodjes open. Snijd de ijsbergsla superfijn, doe hetzelfde met de rode ui en met de witte kool (witte kool kun je vaak ook fijngesneden kopen, dat is makkelijker). Meng deze drie soorten groenten.

Snijd de komkommer en de tomaat in dunne plakken.

Maak de yoghurtsaus door de fijngehakte knoflook te mengen met de yoghurt en hier nog wat citroensap en peper en zout aan toe te voegen. Wil je er nog wat fijngesneden bieslook aan toevoegen dan kan dat natuurlijk altijd. Laat even staan zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Bak nu het kipgehakt in de pan.

Verdeel het kipgehakt over de broodjes, voeg hier naar smaak de slamengsel, tomaat, komkommer en de witte en/ of rode saus aan toe. Eet smakelijk!

**WEETJE** van de kok: de variant van broodje döner bevat gezondere ingrediënten, zoals een volkoren broodje, yoghurtsaus i.p.v. mayonaise en kipgehakt i.p.v. kebab.

