

Döner mit alles?

Begin aan de voorpret en waan je alvast in Berlijn met dit recept van Mustafa's Gemüse Kebab!

INGREDIËNTEN

- 3 pitabroodjes (vers is het lekkerst!)
- 400 gr dungsnesden kipfilet of kipdijfilet
- 2 eetlepels van bijgevoegde kruiden
- 1 eetlepel olijfolie
- Grote peen
- Groene paprika
- Aubergine
- Courgette
- Feta blokjes
- Verse citroen, gehalveerd
- Knoflooksaus
- Pittige saus of sambal
- Ijsbergsla, tomaat, komkommer en rode ui voor een frisse salade
- Enkele takjes peterselie, munt en dille

BEREIDING

Meng de bijgevoegde kruiden met de olijfolie en masseer dit in het dungsnesden vlees, laat dit een kwartiertje intrekken.

Snijd de courgette, aubergine, paprika en wortel in plakjes of kleine blokjes.

Snijd de groenten voor de frisse salade en meng deze onder elkaar. Lekker hierbij is wat munt, peterselie en dille. Voeg deze toe naar smaak.

Zet ondertussen je grill, oven of broodrooster aan om de pitabroodjes te toasten. Nog lekkerder worden deze als je ze met wat boter insmeert!

Bak in een koekenpan het vlees rondom bruin en gaar. In een andere koekenpan bak je de verse groenten, zorg ervoor dat ze nog lekker knapperig blijven.

Zodra de pitabroodjes klaar zijn snijd je deze open en smeer je de binnenkant in met knoflooksaus en naar wens een pittige saus of sambal. Voeg vervolgens de dungsnesden kip toe en leg daar bovenop de gebakken groenten.

Top je broodje af met de verse salade en de blokjes feta kaas. Voor de frisheid knijp je een beetje vers citroensap uit de citroen, en sprenkel je dit over je broodje.

Geniet van je verse broodje döner kebab, een heerlijk voorproefje voor onze reis naar Berlijn!

BLIJF ALERT

De overheerlijke geuren van dit gerecht zorgen ervoor dat er al snel culinaire kapers en lekkerbekken op het toneel verschijnen. Wees alert en blijf niet achter met alleen maar de afwas!

Tarik Kara, zoals Mustafa eigenlijk heet, ziet zichzelf vooral als een kebabverkoper en geen ondernemer die alleen maar naar cijfers kijkt. Hij is een wereldwijde legende en werd geroemd door 2* chef Tim Raue in een aflevering in de culinaire documentaireserie Chefs Table op Netflix. Hij staat dicht bij het product, de klanten en medewerkers. Zijn team is het allerbelangrijkste voor hem; hij houdt van voetbal en begon in zijn jongere jaren al vroeg met spelen.

NEVER
EVER
BLUE