Pita au gingembre et au piment fort



Ingrédients

- 20 petits pains pour pita / Wraps Verstegen
- 3kg Greenway Veggie lanières de poulet
- 1/2kg d'oignons en lanières
- ½kg de champignons/ou lanières de poivron
- ½kg de chou vert ou de chou pointu
- 150g de World Grill Ginger-Lemon & Chili PURE Verstegen
- Salade iceberg
- Sauce à l'ail-yaourt Verstegen

Méthode

1. Mélanger les lanières de poulet et les légumes au World Grill Ginger Lemon & Chili Pure.
2. Faire sauter au wok.
3. Réchauffer les petits pains, éventuellement sur le gril.
4. Farcir les petits pains.
5. Accompagner de salade iceberg et de Sauce à l'ail-yaourt.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be