Pita met gember en chili



Ingrediënten

- 20 Pitabroodjes/ Verstegen Wraps
- 3kg Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 1/2kg Ui in reepjes
- ½kg Champignons/of paprikareepjes
- ½kg Groene kool of spitskool
- 150g Verstegen World Grill Ginger-Lemon & Chili PURE
- Ijsbergsla
- Verstegen Yoghurt-knoflooksaus

Methode

1. Meng de veggie kipreepjes en de groentjes met de World Grill Ginger Lemon & Chili Pure.
2. Bak in de wok.
3. Maak de broodjes warm, eventueel op de grill.
4. Vul de broodjes.
5. Dien op met ijsbergsla en de Yoghurt-knoflooksaus.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be