

MARLEY SPOON



Midden-Oosterse panzanella

met rundvlees, paprika en yoghurtsaus



ca. 25min



Voor 3-4 personen

De Turkse keuken heeft, gemerkt of ongemerkt, invloed op het Nederlandse eten. Denk aan de Turkse pizza, köfte of het heerlijke dessert baklava. Daarom vond chef Matthias het hoog tijd voor een eigen Marley Spoon-versie van een bekende klassieker: het broodje kebab. Met het recept van vandaag tover je het befaamde broodje om in een broodsalade met gegrilde groenten, sappig rundvlees en een frisse knoflook-yoghurtsaus.

Wat je van ons krijgt

- 4 bieflapjes
- 4 bruine pistolets¹
- 2 rode paprika's
- 4 tomaten
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 5g Habesha's Berbere spice blend
- 1 beker yoghurt⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

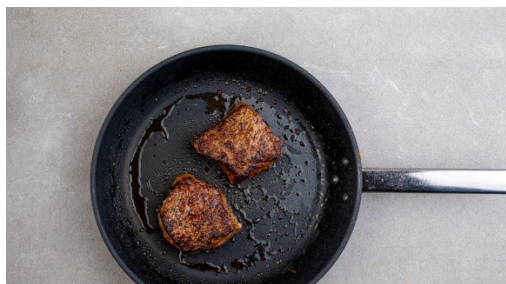
Voedingswaarde per portie

calorieën 571.0kcal, vet 18.8g, eiwit 35.7g, koolhydraten 60.4g



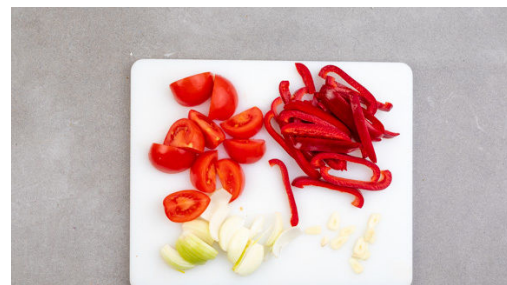
1. Brood roosteren

Verwarm de oven voor op 225°C. Neem de **bieflapjes** uit de verpakking en laat ze op kamertemperatuur komen. Snijd of scheur de **pistolets** in grote stukken en verdeel de **stukjes brood** over een bakplaat met bakpapier. Rooster ca. 5min in de oven tot het **brood** goudbruin en knapperig is.



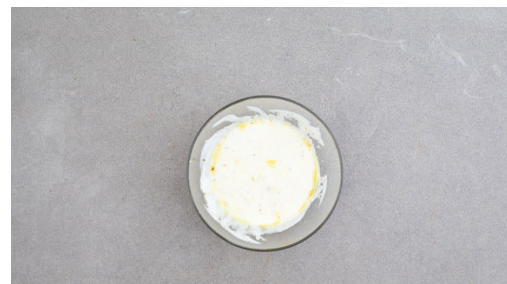
4. Bieflapjes bakken

Wrijf de **bieflapjes** aan beide zijden in met de **Habesha's berbere spice mix**. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en leg de **bieflapjes** erin zodra de pan heet is. Bak de **bieflapjes** ca. 2min per zijde voor *medium* en 3-4min per zijde voor *well done*. Wikkel het **vlees** in aluminiumfolie en leg opzij.



2. Groenten snijden

Snijd de **paprika's** doormidden, verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne repen. Snijd de **tomaten** in partjes. Pel en snijd de **ui** in partjes. Pel en snijd de **knoflook** doormidden. Snijd **een helft** in plakjes, hak de **andere helft** fijn.



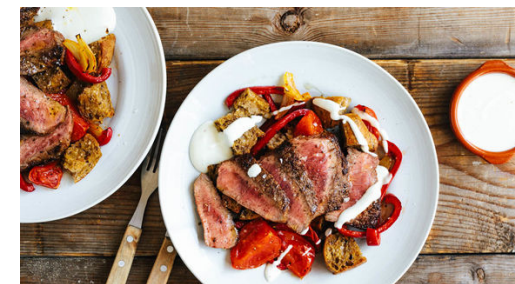
5. Yoghurtsaus maken

Meng in een kommetje de **yoghurt** met de **rest van de knoflook** en breng de **saus** op smaak met peper en zout.



3. Groenten roosteren

Neem het **brood** na ca. 5min uit de oven en zet opzij. Hussel de **paprikareepjes**, **knoflookplakjes**, **ui** en de **tomaten** in een kom om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en peper. Verdeel de **groenten** over de gebruikte bakplaat. Rooster 8-10min in de oven tot de groenten zachter en gaar zijn.



6. Panzanella maken

Hussel de **geroosterde groenten** om met het **brood** en verdeel de **broodsalade** over de borden. Snijd het **vlees** schuin in plakken en breng op smaak met peper en zout. Serveer het **vlees** bovenop de **broodsalade** en besprenkel met de **yoghurtsaus** naar wens.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl  **#marleyspooning**