

Spicy Falafel Pita

Ingrediënten:

- 100 gram Herta Finesse kalkoenfilet
- 75g griekse yoghurt
- 4 fijne pitabroodjes
- 12 falafelballetjes
- 1 tomaat en 1 komkommer
- 1 pot ingelegde rode uien
- 500 g Romeinse sla
- 1 geraspt teentje knoflook
- 2 el zonnebloemolie
- 1 el appelazijn
- 2 tl harissapasta
- 4 el vers geperst citroensap
- 4 eetlepels tahini (sesampasta)
- 1 bosje verse munt / peterselie
- Zout/peper

Bereiding:

- Saus :
- Doe de tahini, het teentje knoflook, het citroensap en het zout in een blender en mix tot een gladde puree
- Voeg een beetje water toe om de saus gladder te maken.
- Bereiding :
- Snijd de Romeinse sla in fijne reepjes en laat deze marineren met een beetje olie, zout en azijn. Snijd de komkommers in kleine blokjes en de tomaten in plakjes.
- Meng de yoghurt met de harissapasta, de tahinisaus, het citroensap en het zout. Bestrijk vervolgens de binnenkant van het pitabroodje met dit mengsel.
- Vul het pitabroodje met de vulling.

- Voeg de falafelballetjes toe (die je eventueel vooraf kunt bakken, naar wens) en de Herta Finesse kalkoenfilet.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**