

RASCAL

tastebuddies



RASCAL
tastebuddies
SMOKY CHILI SAUCE
scoville units
& chipotle peppers
REAL INGREDIENTS
MADE IN KITCHEN
0.125 FL. OZ.

pure

PITTA MET SMOKY CHILLY & PICKLED RED ONION

Wat extra pit & klaar in een wip!

Ingrediënten

- 4 pitta broodjes
- 250g fijne reepjes kippenfilet
- 1 wortel,
- 1/8 rode kool
- 1/8 witte kool
- 1 teentje knoflook
- 2 el Griekse yoghurt
- Peper & Zout
- Verse koriander

How To:

1. Bak de kippenreepjes krokant in de pan
2. Toast de pitabroodjes, rasp de wortel
3. Snij de rode en de witte kool in fijne slices
4. Hak de koriander grof, pel en plet de knoflook.
5. Meng de koriander en de knoflook onder de Griekse yoghurt en kruid met peper & zout.
6. Laat wat Pickled Red Onion uitlekken

Afwerking

- Vul de pitabroodjes met de kippenreepjes, de geraspte wortel, de Pickled Red Onion, de witte & rode kool en de Griekse yoghurt.
- Werk af met een touch of Smoky Chilli