

Pita met gehaktballetjes en zoet-zure woksaus

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

ca. 300-400 g gehakt half-om-half

1 sjalotje, gesnipperd

1 teen knoflook, geperst

Molen Zeezout mix chili peper*

1 ei

50 g paneermeel

4 el plantaardige olie

1 flesje Woksaus Zoet-zuur*

1 flinke zak wokgroenten naar keuze, bijv. Hollandse wokmix

1 pak pita broodjes (8 stuks)

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Bereidingswijze:

- Meng het gehakt met de sjalotsnippers, de knoflook, het zeezout, het ei en het paneermeel.
- Draai er balletjes ter grootte van een walnoot van.
- Verhit 2 eetlepels olie in een braadpan en braad de balletjes rondom bruin en gaar.
- Voeg de woksaus toe en laat alles goed doorwarmen.
- Houd eventueel een beetje warme saus apart om op tafel te serveren.
- Verhit de overige olie in een wok en wok de groentemix beetgaar.
- Verwarm de pitabroodjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Snijd de broodjes open en vul ze voor een deel met de wokgroenten.
- Leg daar enkele gehaktballetjes met saus op en bedek met nog een laagje knapperige groenten.