



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 stronkje witlof
- 1 komkommer
- 2 bosjes radijs
- 1 rode ui
- 2 zoete puntpaprika's
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 1 bakje munt
- 40 gram gesneden selderij
- 100 gram Griekse Yoghurt
- 100 ml karnemelk
- 8 grote shoarmabroodjes
- 7 eetlepels vierge Olijfolie

Bereiding.

Snijd de komkommer, radijs, ui, en paprika's, evenals de stronk witlof in dunne plakjes met een keukenmachine. Schep er 3 el olie en de helft van de gesneden munt en selderij door en breng op smaak met peper en zout.

Meng de yoghurt met 2 el. olie. De rest van de kruiden en de karnemelk. Breng desnoods op smaak met peper en zout. Verwarm de broodjes volgens de aanwijzing op de verpakking. Snijd ze horizontaal door en verdeel over een schaal. Schep de groenten erop en laat 30 minuten staan. Zo trekt er een beetje vocht in het brood. Serveer met yoghurt dressing.