# Pitah met kipshoarma

4 pers. | 30 min. | 420 kcal p.p. | Vlees

**Sommige gerechten hoef je niet ingewikkelder te maken dan ze zijn. Zet de warme pitah's van Bakkerij de Jong op tafel, samen met kruidige kipshoarma, frisse groenten en romige guacamole. Laat iedereen zijn eigen pitah royaal vullen en schuif gezellig aan. De pitah houdt alles mooi bij elkaar en geeft iedere hap precies de goede basis. Zo wordt iets simpels vanzelf iets om samen van te genieten.**

## Ingredienten

**Voor het broodje:**

- 4 medium pitah's
- 400 gr kipshoarma
- 1 komkommer
- 100 gr radijs

**Voor de guacamole:**

- 1 rijpe avocado
- ½ kleine tomaat
- ¼ rode ui
- 1 el limoensap
- Zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de kipshoarma over een ovenschaal en gaar deze in ongeveer 20 tot 25 minuten. Schep de kip halverwege een keer om, zodat deze gelijkmatig gaart.

Maak ondertussen de guacamole. Snijd de tomaat en rode ui in kleine stukjes. Prak de avocado grof met een vork en meng de tomaat, rode ui en het limoensap erdoor. Breng op smaak met peper en zout en zet apart tot gebruik.

Was de komkommer en radijs. Snijd de komkommer in dunne plakjes en de radijs in partjes.

Verwarm de pitah's in de oven of onder de grill tot ze warm en aan beide kanten licht goudbruin zijn. Snijd ze vervolgens open en verdeel eerst de komkommer en radijs over de pitah's en vul ze daarna met de kipshoarma. Schep er naar smaak wat guacamole bij of serveer deze apart.

Serveer de pitah's als het brood nog lekker warm is.

Een recept van: Bakkerij de Jong B.V. | info@bakkerijdejongalmere.nl | 0365 32 94 72 | bakkerijdejongalmere.nl