

# PITA'S MET KNAPPERIG GEKRUIDE TEMPEH EN KERRIE HUMMUS



**BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN**

**AANTAL 4 PERSONEN**

## INGREDIENTEN

- Diamant Golden Crisp frituurolie
- 250 gram Tempeh
- 4 stuks Pita
- 4 eetlepels Kerrie hummus
- 1 stuk Winterpeen
- 1/4 stuks Spitskool
- 10 gram Koriander
- 1 stuks Citroen
- 2 theelepels Ras el Hanout
- 1 bakje Tuinkers

## BEREIDEN

- > Snijd de tempeh in smalle reepjes. Hak de koriander, de peterselie en snijd de winterpeen in interdunne reepjes en de spitskool heel jn.
- > Meng de Ras el Hanout kruidenmix met 2 eetlepels olijfolie en marineer de tempeh reepjes 15 minuten. Grill de pita broodjes in een grillpan of bereid in de oven.
- > Meng de gesneden spitskool en de winterpeen met twee eetlepels olijfolie, het sap van 1 citroen, de koriander en de tuinkers.
- > Verhit de frituurpan (of een hoge pan met dikke bodem) met Diamant Frituurolie tot 175 graden celsius. Frituur de tempeh reepjes tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op een vel keukenpapier.
- > Snijd de pita's open, verdeel de koolsalade in de pita broodjes, schep de tempeh erbij en serveer met de kerrie hummus.
- > Tip: Serveer de pita's met kruidige aardappelpartjes.