

Regenboog pita's

Ingrediënten

4 Volkoren pitabroodjes
4 Wortels
1 Rode paprika
3 Handjes rozijnen
6 Eetlepels maïskorrels
8 Sprietten bieslook
Olijfolie
220 g zachte geitenkaas voor de saus
100 g voorgekookte bietjes voor de saus



Hoe maak je het?

Begin met het schoonmaken van de wortels en rasp ze met een handrasp of in de keukenmachine tot dunne sliertjes. Snijd de paprika in hele dunne reepjes en hak de bieslook grof. Meng nu de wortels, rode paprika en bieslook samen met de mais en rozijnen in een kom. Voeg hierbij een scheutje olijfolie, snuf peper en zout en roer daarna door. Verwarm nu de pitabroodjes volgens de verpakking. Tijd om de saus te maken: meng de bietjes, geitenkaas, scheutje olijfolie, peper en zout tot een dikke saus met de staafmixer. Snijd de broodjes open en vul deze met het groentemengel. Maak af met een klodder saus, ready ... Smakelijk eten!