



## Pitabroodjes met salade en rundvlees in pepersaus

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Pepersaus
- 2 Rode paprika
- 300 g Sla
- 6 Pitabroodje
- 2 el Peterselie
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Verhit de olie in een wok en bak het vlees op hoog vuur al omscheppend in 4 minuten bruin.
2. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op het pakje en roer de saus met de peterselie door het vlees.
3. Verwarm het geheel nog even op een laag vuur. Rooster de pitabroodjes in een broodrooster (of als je zelfgemaakte pitabroodjes hebt haal ze uit de oven) snijdt ze open en vul ze met de frisse salade, paprika, runderreepjes en de pepersaus. Tijd om aan tafel te gaan. Geniet van deze heerlijke pitabroodjes! Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon

#### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	60.97 g
Energie	402.17 kcal
vetten	12.87 g
Eiwit	10.64 g

🕒 10 Min

⊕ 3 Porties