

Naan toktok avec houmous au curry



Ingrédients

- 1 pain naan
- 80 gr Houmous au curry - Gran'Tapas
- 5 gr pâte harissa - Al Fez
- 5 gr oignon rouge, émincé
- 5 gr épinard, jeune
- 10 gr Sweety drops - Gran'Tapas
- 100 gr de morceaux de poulet végétalien - Greenway
- 2 cl huile d'olive
- 2 gr sel

Méthode

1. Faire une marinade d'harissa avec l'huile d'olive et le sel. Bien mélanger le tout et incorporer les morceaux de poulet.
2. Laisser mariner 20 minutes.
3. Badigeonnez le pain naan avec l'huile des Sweety drops et faites-le griller.
4. Cuire les morceaux de poulet.
5. Couper le pain naan en deux et couvrir les deux côtés avec le houmous au curry.

6. Disposez les morceaux de poulet avec l'oignon rouge, les épinards et les Sweety drops sur une côte. Mettez la seconde côte en dessus.

Photographie

Bart Van Leuven

Foodstyling

Stefaan Daeninck

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be