Broodje Sabich

Populaire Midden-Oosterse Streetfood, een explosie van smaak en textuur.



Ingrediënten

- flatbread
- aubergines (gegrild of gefrituurd) met WSB Ras el hanout en zeezout + olijfolie
- gekookte eitjes
- ingelegde rode ui
- Zhug (*)
- Amba (*)
- salade = kerstomaat, komkommer, limoen, olijfolie, rode ui, Sumac, peper en zout
- rauwkost
- hummus saus

Methode

1. Verwarm het brood in de toaster, grill of oven.
2. Verdeel wat hummus saus over het brood. Beleg met de gefrituurde aubergines.
3. Verdeel de Amba. Garneer met de salade en rauwkost.

4. Verdeel de gekookte eitjes.
5. Werk af met ingelegde ui. Nappeer met de Zhug.

Variatie

TIP: Werk af met geroosterd sesamzaad

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be