Naan toktok met curry houmous



Ingrediënten

- 1 naanbrood
- 80 gr Houmous Curry - Gran'Tapas
- 5 gr Seasonpepper Harissa (Verstegen) of 8 gr chermoula (Verstegen)
- 5 gr rode ui, flinterdun gesneden
- 5 gr jonge spinazieblaadjes
- 10 gr Sweety drops - Gran'Tapas
- 100 gr Vegan filetstukjes just like chicken - Greenway
- 2 cl olijfolie
- 2 gr zout

Methode

1. Maak een marinade van de Harissapasta met de olijfolie en het zout. Meng alles goed samen en roer de filetstukjes erdoor.
2. Laat 20 minuten marineren.
3. Bestrijk het naanbrood met de olie van de Sweety drops en grill krokant.
4. Bak de filetstukjes..
5. Snijd het naanbrood doormidden en bestrijk beide helften met de curry houmous.

6. Schik de filetstukjes met de rode ui, de spinazie en de sweety drops op 1 helft. Leg de tweede helft er bovenop.

Fotografie

Bart Van Leuven

Foodstyling

Stefaan Daeninck

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be