



Kip

Pitta met omelet, kip, champignons & gekookte hesp

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

12 pitabroodjes
200 gr kipfilet
1 bakje champignons
2 dikke sneden (0,5cm) gekookte hesp
8 eieren
bakboter
peper en zout

Werkwijze:

- Snijd de kipfilet in kleine reepjes, de champignons in schijfjes en de gekookte hesp in blokjes.
- Bak de kipreepjes kort aan en voeg vervolgens de champignons tot deze mooi bruin zijn, kruid met peper en zout. Meng de hesp eronder en laat even meestoven.
- Klop de eieren luchtig, kruid met peper en zout en bak er 2 omeletten mee. Prak ze in groven stukken en meng er de kip, champignons en hesp onder.
- Warm de pittabroodjes, snijd ze in twee en vul met het warme eimengsel.



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be