

Pitabroodje met Brugge d'Or, kipfilet en avocado

Ingredienten:

- 1 pitabroodje
- 1/8 komkommer
- 1/4 avocado
- 1 snede kippenwit
- 1 snede Brugge d'Or
- handvol sla

Voor de looksaus

- blaadjes van 1 takje munt
- 1 el Griekse yoghurt
- ½ teentje look
- peper en zout

Bereiding:

1. Toast het pitabroodje in de broodrooster.
2. Was de komkommer en snijd in plakjes.
3. Pel de avocado en snijd in plakjes.
4. Maak de looksaus: hak de munt fijn en meng met de yoghurt. Pers er de look bij en kruid met peper en zout.
5. Snijd het pitabroodje aan één kant open en besmeer met de looksaus.
6. Beleg met kippenwit, Brugge d'Or, komkommer en avocado.
7. Schik er de sla op.

Smakelijk!

1 personen

20 min

Snacks

1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/pitabroodje-met-brugge-dor-kipfilet-en-avocado>