



## Pita Festijn

### Ingrediënten

- Gebraden kipfilethaasjes 604553
- Rode ui snippers
- Piri Pirisaus 203605
- Pita broodjes Ø 7cm 350326
- Bakvorm hout Prince 856532

Andere varianten:

- Pulled chicken 604565
- Oosterse sesamsaus 204577
- Deense sandwichsaus 201649/201650
- Cubaanse salsasaus 204909

### Bereidingswijze

1. Snij de pitabroodjes open en marineer de kipfilethaasjes met de piri pirisaus.
2. Vul vervolgens de pitabroodjes met de gemarineerde kipfilethaasjes.
3. Stop 3 pita broodjes in een bakvorm en werk deze af met groenten.
4. Presenteer ze in de toonbank.

Consumentenbereiding:

10 minuten in de oven op 175 graden

Andere varianten:

1. Snij de pitabroodjes open en vul met:
  - a. Pulled chicken met Piri Piri saus
  - b. Pulled chicken met Oosterse sesamsaus
  - c. Pulled chicken met Deense sandwichsaus
  - d. Pulled chicken met Cubaanse salsasaus en rode ui snippers

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

2. Stop één van elk pitabroodje in een houten bakvorm.
  3. Werk af met geraspte kaas en gesneden groente.
- 

Consumentenbereiding:  
10 minuten in de oven op 175 graden

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014