



Flatbread met aubergine en kipshoarma (2 personen)



Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300 gr aubergine
1 kleine (rode) ui
1 middelgrote tomaat
1 teentje knoflook
1 klein pepertje
enkele blaadjes sla

Overige ingrediënten

200 gr kipshoarma
2 grote flatbreads (of 4 kleine)
100 ml griekse yoghurt
1 el olijfolie
1 tl citroensap

Vorbereiding

Snijd de aubergine in blokjes van circa 2 cm.
Snijd de tomaat, ui en sla in kleine stukjes.

Bereiding

Maak de knoflooksaus door yoghurt, geperste knoflook, fijngesneden pepertje, citroensap, peper en zout te mengen.

Bak de aubergine 6–8 minuten tot deze zacht en lichtbruin is.

Bak in dezelfde pan de kipshoarma goudbruin.

Verwarm de flatbreads kort in een droge koekenpan.

Bestrijk de flatbreads met knoflooksaus en beleg het midden met de aubergine en kipshoarma.

Dek dit af met de tomaat, ui en sla.

Rol op of vouw dubbel en serveer direct

[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](http://tinygardenbigfun.nl)