**Pitta met kalkoen**

kalkoenfilet

rode paprika

sjalot

olijfolie

paprikapoeder

komijn

cayenne

koriander

knoflook
pitabroodjes

looksaus

wortelen

rode kool

witte kool

witte balsamico

kropsla

peterselie

Snijd rode en witte kool in zeer fijne reepjes. Overgiet de koolsoorten elk afzonderlijk met witte balsamico en olie. Rasp de wortelen en zet koel weg overgoten met een beetje witte balsamico. Laat een nacht in de koelkast rusten.

Snijd het vlees in dunne reepjes en meng het in een kom met olie, paprikapoeder, komijn, cayennepeper, koriander en knoflookpoeder. Meng met op reepjes gesneden paprika's en gesnipperde sjalotjes. Laat een nacht in de koelkast rusten.

Bak het pittamengsel goed uit, verwarm de pitabroodjes en snijd ze halfopen in ‘enveloppe’. Serveer met looksaus of pitasaus, kropsla met gehakte sjalotjes en gehakte peterselie.

Je kan ervoor kiezen om de groenten met het gevulde pitabroodje op te dienen, ofwel alles afzonderlijk op tafel te zetten, zodat je gasten zelf hun bordje kunnen samenstellen.