

# SNELLE NAAN BROODJES MET AZIATISCHE GEMARINEERDE STUKJES

## INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Aziatisch

½ komkommer

¼ rode paprika

200 g babyspinazie

4 takjes koriander en 2 takjes munt

1 rode ui

1 rode puntpaprika

1 teen knoflook

½ tl komijnzaadjes

zout en peper

olie om te bakken

200 ml plantaardige yoghurt

2 naanbroodjes



Probeer dit heerlijke recept, geïnspireerd door de Aziatische keuken, met naanbroodjes en Garden Gourmet Sensational Gemarineerde Stukjes met vegan yoghurtsaus!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Rasp de komkommer en meng de kruiden door de yoghurt

Rasp voor de yoghurtsaus de komkommer grof en laat uitlekken op een zeef. Hak de peper, knoflook, koriander en munt fijn en meng met wat komijnpoeder door de yoghurt. Breng op smaak met peper en zout.

### 2. Snij de rode ui, paprika en knoflook en fruit daarna enkele minuten

Snijd de rode ui en paprika in stukjes en pel en hak de knoflook fijn. Fruit de paprika, ui en knoflook enkele minuten in wat olie.

### 3. Bak de gemarineerde stukjes volgens de verpakking

Bak de gemarineerde stukjes in een andere koekenpan volgens de instructies op de verpakking. Schep het door het paprika-ui-mengsel. Rooster de broodjes in een broodrooster of 1 min aan beide zijden in de pan en snijd ze open.

### 4. Vul de naan broodjes en serveer

Vul de naan broodjes met wat spinazie en schep de gemarineerde stukjes erover. Serveer met de vegetarische yoghurtsaus.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)**