

# Sabich

Ingrediënten:

pitabroodjes  
aubergine  
eieren  
bloemkool  
augurken  
tomaten  
komkommer  
mango chutney  
hummus  
olijfolie  
kerriepoeder  
zakje koelverse aardappeltjes in schil, om erbij te serveren  
Geeta's premium mango chutney

Het is bij dit gerecht handig om voor grote pitabroodjes te kiezen, deze kun je in de meeste supermarkten kopen.

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij de bloemkool in kleine roosjes en de aardappelen in partjes en stort ze in een plat bakblik. Bestrooi beide met wat kerriepoeder naar smaak. Druppel er een beetje olijfolie overheen en meng met je handen zodat alle bloemkoolroosjes en aardappelpartjes bedekt zijn met olie en eventueel kerrie. Bak in de oven voor 15-20 minuten tot de groenten gaar zijn, dit kan korter of langer duren, afhankelijk van je oven, hou het dus goed in de gaten.

Kook de eieren, pel ze en snij in plakjes. Snij de komkommer en tomaat in kleine blokjes en de augurken in plakjes. Snij de aubergine in de lengte in dunne repen en bak deze aan beide kanten in een grillpan (dan krijg je mooie streepjes) tot ze beginnen te kleuren.

Rooster de pitabroodjes in een broodrooster en snij voor de helft open. Besmeer de pita's aan één kant van binnen met hummus.

Vul de pitabroodjes met plakjes hardgekookt ei en aubergine. Vul vervolgens aan met de bloemkool, komkommer, tomaat, augurk en top met de mango chutney. Serveer met de geroosterde aardappelpartjes.

