

Shoarma van het spit met knolselderij

Wat heb je nodig?

1 grote knolselderij
shoarmakruiden
300 ml. arachideolie (of andere neutrale olie)
1 rode ui

Pitabroodje
tomaten
rode kool
blaadjes spinazie of sla
tzatzikisaus

Wat moet je doen?

Verhit je bbq tot ca. 140 graden.

Schil de knolselderij en snijd in plakken van ongeveer 6 á 7 mm. (Gebruik een scherp mes!)
Breng water aan de kook met 1 eetlepel shoarmakruiden en kook de plakken 5 minuten voor.
Giet de olie in een kom en roer hier 3 eetlepels shoarmakruiden door.
Marineer hierin één voor één de voorgekookte plakken knolselderij en leg deze dan in een ruime schaal.
Bestrooi de gemarineerde plakken daarna met nog wat shoarmakruiden.

Snijd de ui doormidden en rijg één helft aan het spit.
Rijg er daarna de plakken knolselderij aan en sluit af met de andere helft van de ui (de snijkanten van de ui richting de knolselderij) en druk goed aan.
Gaar de groenten in ca. 2 uur draaiend aan het spit, waarbij je de groenten af en toe bestrijkt met de shoarmakruidenolie.

Snijd de pitabroodjes horizontaal in en bak ze in een paar minuten af op de barbecue.
Snijd de tomaten in plakjes en de rode kool heel fijn.
Bestrijk het broodje van binnen ruim met de saus, doe er plakjes tomaat, spinazie (of sla) en rode kool in.
Snijd de knolselderij als shoarma van het spit en vul hiermee het broodje.

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl