

## Plaattaart met kalfschoarma

### Benodigheden (voor 4 personen);

- 500 gram kalfschoarma
- 1 rol bladerdeeg of 6 plakjes
- 1 puntpaprika
- 1 ui
- 1 rode ui
- 2 eetlepels sambal
- 1 ei
- 1/2 komkommer
- 100 gram geraspte kaas
- Een hand ijsbergsla
- Knoflooksaus
- Shoarmasaus



### Bereidingswijze:

- Rol het bladerdeeg uit en maak met een mes een snee, op 1 cm van de rand. Let op dat je het deeg niet doorsnijdt. Prik het midden van het bladerdeeg een paar keer in met een vork.
- Verwarm de oven voor op 200 graden, schuif het bladerdeeg tijdens het voorverwarmen al een minuut of 5 in de oven, zodat de bodem straks goed gaar is.
- Snijd de paprika in stukjes en de ui in halve ringen. Verhit een beetje olie in een koekenpan. Doe de paprika en de ui in de pan en bak het een paar minuten. Voeg de shoarma toe en bak even mee, tot het bruin is.
- Haal de bodem uit de oven ben besmeer met de sambal.
- Verdeel het shoarmamengsel over het bladerdeeg en bestrooi het met geraspte kaas.
- Kluts het eitje los. Besmeer de randen van de plaattaart met ei.
- Schuif de plaattaart in de oven en bak in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.-
- Versnipper een rode ui, snijd de komkommer in kleine stukjes.
- Bestrooi de plaattaart met ijsbergsla, rode ui en komkommer. Maak af met shoarma- en knoflooksaus. Serveer de plaattaart met shoarma direct.

*Eet makkelijk!*