



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 19 min | **Totale bereiding:** 20 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

## Beste vegan doner kebab in pita broodjes

### Ingrediënten

- [1 zakje Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger van Bertyn\(150 g\)](#)
- 120 à 150 ml water (of andere vloeistof)
- 1 eetl shoarmakruiden
- 4 pitabroodjes (volkoren)
- 16 cherrytomaatjes, in 2 gesneden
- Paar blaadjes sla

## Bereiding

1. Doe de inhoud van het zakje in een kom, voeg de shoarmakruiden toe en daarna 120 à 150 ml water.
2. Goed mengen tot je een bol deeg hebt.
3. Pluk stukjes van de bol deeg af en bak ze in extra vierge olijfolie in een pan.
4. Grill de pita broodjes kort en snij ze half open.
5. Maak de tsaziki door alle ingrediënten goed te mengen.
6. Vul de pitabroodjes met de sla, tomaatjes, de seitanstukjes en verdeel de tsaziki erover.

Geniet van de beste vegan doner kebab!