

BREW BITES

BREW STRIPES · STREIFEN · BOWL, WRAP, SALAT · VEGETARISCH · FINGERFOOD

BB-073

GYROS-WRAP MIT BREW STRIPES.

Brew Stripes mit Gyrosgewürz scharf angebraten, Joghurt-Knoblauch-Sauce, Tomate, Gurke, Eisberg. Sechs Zutatengruppen, keine Spezialgeräte, läuft in jeder Großküche über die Kippbratpfanne.

REZEPT VON
BREW BITES

28 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
EINLAGE		
☐ Brew Stripes	1 kg	10 kg
☐ Rapsöl	60 ml	600 ml
☐ Gyrosgewürz	60 g	600 g
☐ Zwiebeln, in Scheiben	400 g	4 kg
SAUCE		
☐ Joghurt	500 g	5 kg
☐ Knoblauch, gehackt	20 g	200 g
☐ Zitronensaft	30 ml	300 ml
☐ Salz & Pfeffer	n. B.	n. B.

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FÜLLUNG		
☐ Weizen-Tortillas	10 Stk	100 Stk
☐ Eisbergsalat, in Streifen	400 g	4 kg
☐ Tomaten, gewürfelt	500 g	5 kg
☐ Gurke, gewürfelt	400 g	4 kg

1 Brew Stripes mit Rapsöl und Gyrosgewürz mischen, kurz durchziehen lassen.

2 In der Kippbratpfanne kurz und heiß anbraten, bis sie Farbe nehmen.

3 Zwiebeln dazugeben und zwei Minuten mitrösten, dann warmhalten.

4 Joghurt mit Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zur Sauce rühren.

5 Tortillas kurz auf der Platte erwärmen, Sauce aufstreichen, Salat, Tomate, Gurke und Brew Stripes einfüllen.

6 Fest einschlagen, halbieren, mit der Schnittfläche nach oben ausgeben.

Brew Stripes kurz und richtig heiß anbraten. Zu lange und sie werden zäh statt zart.

Steve