



Kip shoarma

Gemarineerde reepjes kippendijfilet met warme Oosterse kruiden, snel gebakken in de pan. Heerlijk in platbrood met tahinsaus en verse groenten, of geserveerd bij een frisse salade.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kippendijfilet
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes look
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl paprikapoeder
- 1 kl kurkuma
- 0,5 kl kaneelpoeder
- 0,5 kl korianderpoeder

2 el citroensap
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd de kippenfilet in dunne reepjes van ongeveer 1 cm breed.
2. Pers de look fijn en meng in een ruime kom met de olijfolie, het citroensap, de komijn, het paprikapoeder, de kurkuma, het kaneelpoeder en het korianderpoeder tot een gladde marinade.
3. Voeg de reepjes kip toe en meng grondig zodat elk stukje goed bedekt is. Dek de kom af en laat de kip minstens 30 minuten marineren in de koelkast, liefst 2 tot 4 uur.
4. Haal de kip 15 minuten voor het bakken uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur komt.
5. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur tot ze goed heet is. Voeg een scheutje olijfolie toe en bak de kip in 2 of 3 porties, zodat de stukken niet op elkaar liggen. Bak elke portie 5 tot 6 minuten, regelmatig omroerend, tot de kip goudbruin en gaar is.
6. Kruid royaal met zout en peper en serveer onmiddellijk.

Tip

Bak de kip nooit rechtstreeks vanuit de koelkast: koude kip geeft vocht af in de pan en gaat stoven in plaats van bakken. Laat ze altijd eerst op kamertemperatuur komen voor een mooie bruine korst.

Lekker met

Serveer in warm platbrood met tahinsaus, schijfjes tomaat, dunne ringen rode ui en een handvol verse peterselie. Ook lekker op een bedje van ijsbergsla met tzatziki.

Dranktip

Een frisse munt-limonade of een glas koude Ayran past uitstekend bij de warme kruiden van deze shoarma.