



## Sjoarma-schotel met rijst en knoflooksaus

*Een royale schotel met gekruide sjoarmakip, geurige basmatirijst, frisse tomaten-komkommersalade en een romige knoflooksaus. Alle smaken van de sjoarmatoog op één bord.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

700 gr kipfilet, in reepjes  
3 el olijfolie  
sap van een halve citroen  
3 teentjes knoflook, geperst  
2 kl sjoarmakruiden

1 kl komijnpoeder  
1 kl paprikapoeder  
0,5 kl kurkuma  
0,5 kl kaneelpoeder  
zout en peper  
300 gr basmatirijst  
1 ui, gesnipperd  
1 el olijfolie (voor de rijst)  
200 gr Griekse yoghurt  
1 el mayonaise  
1 teentje knoflook extra, geperst (voor de saus)  
een snuf zout (voor de saus)  
2 tomaten, in blokjes  
0,5 komkommer, in blokjes

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng in een kom de olijfolie, het citroensap, 2 geperste teentjes knoflook, de sjoarmakruiden, het komijnpoeder, het paprikapoeder, de kurkuma en het kaneelpoeder tot een marinade. Breng op smaak met zout en peper.
- 2.** Voeg de kipreepjes toe, meng goed zodat elk stukje bedekt is en dek af. Laat minstens 2 uur marineren in de koelkast.
- 3.** Spoel de basmatirijst af onder koud water. Verhit 1 el olijfolie in een kookpot op middelhoog vuur en fruit de gesnipperde ui glazig. Voeg de rijst toe, roer kort en schenk er dan 600 ml gezouten water bij. Breng aan de kook, zet het vuur laag, leg een deksel op de pot en laat de rijst in ongeveer 12 minuten gaar stomen. Houd warm.
- 4.** Verhit een grillpan of koekenpan op hoog vuur. Bak de gemarineerde kip in twee porties zodat de pan niet afkoelt, telkens ongeveer 8 minuten, tot de reepjes goudbruin en volledig gaar zijn. Kruid bij met zout en peper.
- 5.** Roer voor de knoflooksaus de Griekse yoghurt met de mayonaise en het extra geperste teentje knoflook tot een gladde saus. Breng op smaak met een snuf zout.
- 6.** Meng de tomaten- en komkommerblokjes in een kom en kruid licht met zout.

**7.** Verdeel de rijst over vier borden. Schep de sjoarmakip erover en voeg een portie salade toe. Werk af met een royale lepel knoflooksaus en serveer meteen.

#### **Tip**

Marineer de kip bij voorkeur de avond op voorhand. Hoe langer de kip in de marinade ligt, hoe intenser de smaak. Bak de reepjes in kleine porties zodat ze bakken in plaats van stoven.

#### **Lekker met**

Plat Libanees brood of pita past uitstekend naast deze schotel.

#### **Dranktip**

Een gekoelde mint-limonade of een droge rosé sluit mooi aan bij de kruidige smaken van de sjoarma.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)