



## Pitabroodjes met kipshoarma

plus kruidenyoghurt en tomatensalade



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Het bekende broodje shoarma is een gerecht dat niet weg te denken is uit de Oriëntaalse keuken. Reden genoeg dus voor ons om dit gerecht op het menu te zetten. Uiteraard met de bekende Marley Spoon-twist! Denk aan gekruide kipstukjes, knapperige komkommer, ui, tomaat, romige yoghurt met kruiden en dat alles op een lekker zacht pitabroodje. Wij weten wat er vanavond bij ons op tafel staat!

## Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 5g Habesha's Berbere spice blend
- 2 minikomkommers
- 1 beker yoghurt <sup>7</sup>
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 2x volkoren pitabroodjes <sup>1</sup>
- 4 tomaten

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

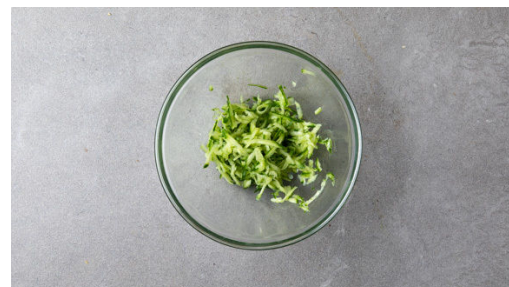
## Voedingswaarde per portie

calorieën 626.0kcal, vet 15.4g, eiwit 44.4g, koolhydraten 73.3g



### 1. Kip marineren

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de **kipstukjes** met 1-2el olijfolie, **habesha's berbere spice blend** en een snuf zout. Zet opzij om te marineren.



### 2. Komkommer voorbereiden

Rasp de **minikomkommers** grof en doe de **rasp** in een kom.



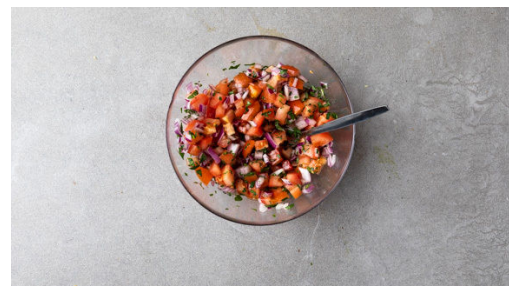
### 3. Dip maken

Pluk de **muntblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Hak de **peterselie** fijn. Voeg de **yoghurt** met de **helft van de munt** en de **helft van de peterselie** aan de **komkommerrasp** toe. Breng de **dip** op smaak met peper en evt. zout. Zet de **dip** koel tot aan het serveren.



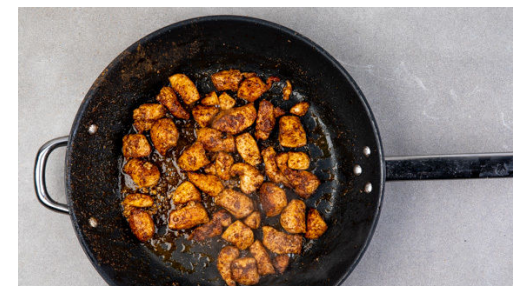
### 4. Smaakmakers voorbereiden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Leg de **pitabroodjes** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel ze met een beetje water. Bak de **pitabroodjes** in 3-4min in de oven af.



### 5. Tomatensalade maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Meng de **tomaten** met de **rest van de verse kruiden**, de **helft van de ui** en 1el olijfolie, zout en peper. Proef en voeg meer **ui** toe als je daarvan houdt.



### 6. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** 4-5min rondom goudbruin. Voeg de **knoflook** toe en bak 1-2min mee tot de **kip** helemaal gaar is. Snijd de **pitabroodjes** open en vul ze met de **yoghurtdip**, **tomatensalade** en **kipstukjes**. Serveer met de **overgebleven salade** en **dip**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)     **#marleyspooning**