

# kipshoarma salade met yoghurtdressing

Bereiden in:

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 300 gr kipfilet, in dunne reepjes gesneden
- 4 el bakolijfolie
- 4 el Griekse yoghurt 0%
- 2 el yogonaise
- 15 gr krulpeterselie, fijngehakt
- sap van 1 citroen
- 3 teentjes knoflook, 2 geraspt, 1 gehalveerd
- zout
- zwarte peper
- 150 gr gemengde sla, naar keuze
- 1 bosje radijsjes, in plakjes
- 1/2 komkommer, in blokjes
- 4 tomaten, in blokjes
- 1 gele paprika, in blokjes
- Klein pepertje

## Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



# kipshoarma salade met yoghurtdressing

## Bereiding

Begin met het verwarmen van de oven voor op 200 graden.

1. Maak de yoghurtdressing door de yoghurt in een kommetje te mengen met de yogonaise, peterselie, het citroensap en 2 teentjes knoflook. Proef en breng op smaak met wat peper en eventueel wat zout. Voeg eventueel nog wat yoghurt, yogonaise of citroensap naar smaak toe.
2. Verhit een koekenpan en bak de kipshoarma gaar in 2 el bakolijfolie.
3. Maak de sla in een grote kom, meng hiervoor de gemengde sla, radijs, komkommer, tomaten en paprika. Breng op smaak met de yoghurtdressing.
4. Verdeel de salade over verschillende borden met daaroverheen de kipshoarma. Serveer de kipshoarma salade met de heerlijk frisse yoghurtdressing.

## Kooktips

Wilt u er een Pita bij eten maak ze dan eens net iets anders klaar. Snijd de pita's helemaal door, besprenkel met bakolijfolie en smeer in met de gehalveerde knoflook. Bak ze circa 3 minuten in de oven tot ze krokant zijn.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten