



Hoofdgerechten

Homemade kip kebab

Voor 4 personen.

Ingrediënten

700 gram kip
200 milliliters yoghurt (volle)
2 lookteentjes (geperst)
1 eetlepel gember (geraspt)
1 eetlepel tomatenpuree
2 theelepels paprikapoeder
1 theelepel chilipoeder
2 theelepels currypoeder
1/2 komkommer (in plakjes)
2 tomaten (in plakjes)
1 rode ui (in halve ringen)
1 appel (gehalveerd)
60 gram ijsbergsla
1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
2 eetlepels limoensap
4 eetlepels mayonaise
1 Turks brood

Bereidingswijze

Snij de kip in plakjes. Maak een marinade met de yoghurt, de helft van de geperste lookteentjes, gember, tomatenpuree en de droge kruiden. Laat de kip hierin minstens 3 uur marineren.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Leg een gehalveerde appel met de snijkant op de bakplaat, steek er een lange spies in en rijg er de kippenreepjes aan. Eindig met een andere halve appel. Zet 1 uur in de oven. Snij het Turks brood in vier, maak vochtig met wat water en leg ze de laatste 10 minuten mee in de oven.

Maak een sausje van de mayonaise, limoensap, peterselie en de resterende lookteentjes. Snij de kip met een scherp mes van de spies. Vul de broodjes met de groenten en de kip. Bedruppel met het sausje en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Lange spies

