



# Libanese kip kebab met groenten en knoflooksaus



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 4 kippendijfilets (of gewone filet)
- 1 scheutje olijfolie
- 1 scheutje citroensap
- 1 eetlepel komijnpoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 pak rucola
- 1 bosje koriander
- 1 bosje bladpeterselie
- 1 gele paprika
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 potje Griekse yoghurt
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 bosje munt
- 4 wraps
- 1 limoen (sap)
- 1 peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de kip in reepjes en meng ze met olijfolie, citroensap, komijn, koriander, kaneel, peper en zout. Laat 1 uur marineren in de koelkast. Roerbak de stukjes kip dan gaar.
- 2.** Meng de rucola met de grofgesneden koriander en bladpeterselie.
- 3.** Snij de paprika in reepjes, de tomaat in plakjes en de ui in ringen.
- 4.** Meng de Griekse yoghurt met de knoflook, het limoensap, fijngesneden munt, peper en zout.



- 5.** Beleg de wraps met de gemengde kruidensalade, de groenten, de kip en de knoflooksaus. Vouw dicht en serveer onmiddellijk.