



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.