



# ZELFGEMAAKT SHOARMA

## NODIG (4 PERS)

- 600 gram kipfilet in hele dunne reepjes
- olijfolie
- 1 el ras el hanout (kruiden)
- 2 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- peper & zout naar smaak
- 
- 
- knoflooksausje
- pitabroodjes
- ijsbergsla
- tomaten
- komkommer
- uien in ringen

## DOEN

1. Meng in een kommetje 2 el olijfolie met ras el hanout, komijn, koriander, gerookte paprikapoeder, peper en zout.
2. Hussel de kip door de marinade en laat minimaal 5 minuten intrekken. Hoe langer je laat intrekken, hoe meer smaak de kip krijgt.
3. Laat een koekepan op hoog vuur warm worden, schenk 1 el olijfolie erbij. Bak de gemarineerde reepjes kip goed gaar in ongeveer 5 minuten (ligt ook aan de dikte van de reepjes).
4. Strooi er een beetje za'tar over en stel vervolgens je pita broodje samen met bijvoorbeeld: knoflooksaus, tomaten, komkommer, ijsbergsla en uienringen.

Smakelijk



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)