



## Kip shoarma

*Gemarineerde reepjes kippendij met warme Oosterse kruiden, snel gebakken in de pan. Heerlijk in platbrood of bij een frisse salade.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 600 gr kippendijfilet
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes look
- 1 kl komijn
- 1 kl paprikapoeder
- 1 kl kurkuma
- 0,5 kl kaneel
- 0,5 kl korianderpoeder
- 2 el citroensap

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de kippenfilet in dunne reepjes.
2. Meng in een kom de olijfolie, geperste look, komijn, paprikapoeder, kurkuma, kaneel, korianderpoeder en citroensap tot een marinade.
3. Meng de reepjes kip goed door de marinade en laat minstens 30 minuten (liefst enkele uren) rusten in de koelkast.
4. Verhit een grote pan op hoog vuur en bak de kip in porties 5 à 6 minuten goudbruin en gaar. Bak niet te veel tegelijk, anders gaat het vlees koken.
5. Kruid bij met zout en peper.
6. Serveer met tahinsaus, tomaat, ui en platbrood.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)