

Kip Kebab broodjes / Chicken Kebab flatbreads



Boodschappenlijst

200g kipfilet
1 eetlepel olijfolie
½ theelepel komijn
1 teentje knoflook
sap van 1 citroen
¼ blokje kippenbouillon
zeezout en versgemalen zwarte peper

handvol slablaadjes
handje cherry roma tomaatjes, gesneden
1 wortel, in stokjes gesneden
¼ komkommer, in stokjes
2 pita broodjes
4 eetlepels hummus of mosterdmayonaise
optioneel: hot chilisaus

Zo maak je Kip Kebab broodjes

Was en droog de kipfilet en snij het in dunne plakjes.

Meng de olie, komijn, knoflook, de helft van het citroensap en wat zwarte peper in een kom.

Doe de kip in de kom en schep om zodat de kip helemaal bedekt is met marinade.

Dek de kom af en laat de kip 10 minuten in de koelkast marinieren.

Schep intussen de sla, tomaat, wortel en komkommer door elkaar. Zet de salade opzij.

Verhit een koekenpan tot hij erg heet is, leg de kip erin en giet de overtollige marinade erbij.

Bak de kip aan elke kant 2 minuten in de hete pan op hoog vuur.

Los de kwart kippenbouillontablet op in kokend water.

Voeg de bouillon aan de kip toe, zet het vuur op medium hoog en bedek de pan gedeeltelijk.

Laat de kip nog 5 minuten sudderen, of tot hij gaar is. (Check dit even!)

Rooster de broodjes in een broodrooster, tot ze opgewarmd en een beetje geroosterd zijn.

Leg de broodjes op twee borden en verspeid op elk broodje twee eetlepels hummus of saus.

Verdeel de kip over de twee broodjes en bedek ze met de salade en een kneepje citroensap.

Geef de hot chilisaus (of een andere saus indien gewenst) erbij en serveer.

Kip Kebab broodjes / Chicken Kebab flatbreads



Shopping list

200g chicken breast
1 tablespoon [olive oil](#)
½ teaspoon cumin
1 garlic clove, grated
juice of 1 lemon
¼ chicken stock cube
sea salt and freshly ground black pepper

handful salad leaves
1 tomato, sliced
1 carrot, match sticks
¼ cucumber, match sticks
2 large flat breads
4 tablespoons hummus or mustard mayonnaise
optional: hot chili sauce

How to make Chicken Kebab Flatbread

Wash, dry and cut the chicken into thin slices.

Mix the oil, cumin, garlic, half the lemon juice and some black pepper in a bowl.

Move the chicken around in the bowl, to coat it completely with the marinade.

Cover it and leave the chicken in the fridge to marinate for 10 minutes.

Meanwhile, to make the salad, mix together the leaves, tomato, carrot and cucumber. Set aside.

Heat a frying pan until very hot, put the chicken in and pour in the excess marinade.

Cook in the hot pan on high heat for 2 minutes on each side.

Dissolve the chicken stock tablet in boiling hot water.

Add the stock - it will bubble up rapidly - then turn the heat to medium and partly cover the pan.

Cook the chicken for 5 more minutes, or until cooked through.

Toast the flat breads for a minute until warmed through and a little toasty, put both on a plate.

Spread on each of the breads two tablespoons of hummus or sauce.

Divide the chicken between the two breads, top with the salad and a squeeze of lemon juice.

Give the hot chilli sauce (or any other sauce if you prefer) on the side and serve.