

Broodje shoarma met knoflooksaus



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten:

1 persoon:

- Kipfilet 60 gram
- Shoarmakruiden 1 theelepel

- Mayonaise 1 eetlepel
- Yoghurt 1 eetlepel
- Gehakte peterselie kwart theelepel
- Knoflookpoeder kwart theelepel

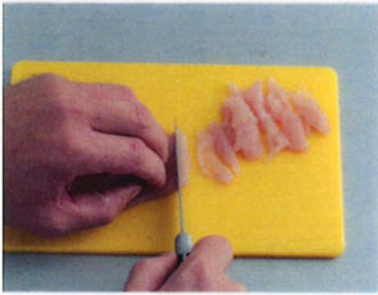
- IJsbergsla 2 bladeren

- Pitabrood 1
- Margarine 10 gram

Keukenmateriaal:

- Bekken
- Bord
- Broodmes
- Eetlepel
- Keukenpapier
- Keukentang
- Koekenpan
- Officemes
- Sauskom
- Snijplank
- Spatel
- Theelepel

Broodje shoarma met knoflooksaus



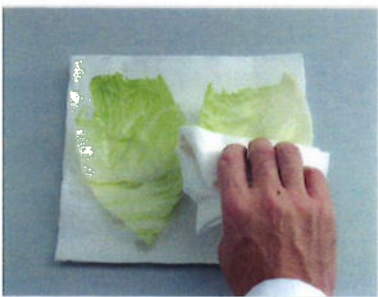
1
Snijd de kipfilet in reepjes. Doe de reepjes in het bekken. Was je handen.



2
Doe de shoarmakruiden erbij. Roer met de eetlepel door elkaar.



3
Doe de mayonaise, yoghurt, knoflookpoeder en peterselie in de sauskom. Roer met de theelepel door elkaar.



4
Was de ijsbergsla. Droog de ijsbergsla voorzichtig met keukenpapier.



5
Snijd de ijsbergsla in reepjes.



6
Leg het pitabrood in de droge koekenpan. Rooster het pitabrood aan beide kanten lichtbruin.



7
Laat de margarine in de koekenpan uitbruisen. Doe het shoarmavlees erbij.



8
Zet het vuur laag. Bak het shoarmavlees goudbruin. Roer af en toe.



9
Snijd het pitabrood open.



10
Doe de sla en het shoarmavlees tussen het pitabrood. Leg het op het bord. Serveer de knoflooksaus erbij.