




# kipshoarma salade met yoghurtdressing

-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 0 min.
-  Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 300 gr kipfilet, in dunne reepjes gesneden
- 4 el bakolijfolie
- 4 el Griekse yoghurt 0%
- 2 el yagonaise
- 15 gr krulpeterselie, fijngehakt
- sap van 1 citroen
- 3 teentjes knoflook, 2 geraspt, 1 gehalveerd
- zout
- zwarte peper
- 150 gr gemengde sla, naar keuze
- 1 bosje radijsjes, in plakjes
- 1/2 komkommer, in blokjes
- 4 tomaten, in blokjes
- 1 gele paprika, in blokjes
- Klein pepertje

## Voedingswaarde

- 

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# kipshoarma salade met yoghurt dressing

## Bereiding

Begin met het verwarmen van de oven voor op 200 graden.

- 1 Maak de yoghurt dressing door de yoghurt in een kommetje te mengen met de yogonaise, peterselie, het citroensap en 2 teentjes knoflook. Proef en breng op smaak met wat peper en eventueel wat zout. Voeg eventueel nog wat yoghurt, yogonaise of citroensap naar smaak toe.
- 2 Verhit een koekenpan en bak de kipshoarma gaar in 2 el bakolijfolie.
- 3 Maak de sla in een grote kom, meng hiervoor de gemengde sla, radijs, komkommer, tomaten en paprika. Breng op smaak met de yoghurt dressing.
- 4 Verdeel de salade over verschillende borden met daaroverheen de kipshoarma. Serveer de kipshoarma salade met de heerlijk frisse yoghurt dressing.

## Kooktips

Wilt u er een Pita bij eten maak ze dan eens net iets anders klaar. Snijd de pita's helemaal door, besprenkel met bakolijfolie en smeer in met de gehalveerde knoflook. Bak ze circa 3 minuten in de oven tot ze krokant zijn.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)