

Mexicaanse kip op Pita

 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor de kip en broodjes:
- 400 g Mexicaans gekruide kipfilet (in reepjes gesneden)
- 4 pita broodjes
- 1 el olijfolie
- Voor de toppings:
- 100 g sla (ijsbergsla of gemengde sla)
- 1 rode paprika, in dunne reepjes
- 1 rode ui, in halve ringen
- 1 avocado, in plakjes
- 100 g mais (uitgelekt)
- 50 g geraspte kaas (optioneel)
- Verse koriander (optioneel)
- Voor de saus:
- 4 el Griekse yoghurt
- 1 el limoensap
- 1 tl paprikapoeder

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

Mexicaanse kip op Pita

Bereiding

- 1 Kip bereiden: Verhit de olijfolie in een grote koekenpan. Bak de reepjes Mexicaans gekruide kipfilet op middelhoog vuur in ongeveer 6-8 minuten goudbruin en gaar.
- 2 Pita broodjes opwarmen: Verwarm de pita broodjes volgens de aanwijzingen op de verpakking, bijvoorbeeld in de oven of broodrooster.
- 3 Saus maken: Meng de Griekse yoghurt met het limoensap, paprikapoeder, zout en peper in een kommetje. Zet even apart.
- 4 Opmaak: Snijd de warme pita broodjes open en vul ze met een handje sla. Voeg de kipreepjes toe, gevolgd door de paprika, rode ui, avocado en mais. Besprenkel met de yoghurt-limoensaus. Strooi er eventueel geraspte kaas en verse koriander over voor een extra twist.

Kooktips

Houd je van wat meer pit? Voeg een snuffe chilipoeder toe aan de kip of gebruik een pittige salsa als extra topping!

Serveren

Serveer de gevulde pita broodjes direct. Combineer met een frisse salade of tortilla chips met guacamole als bijgerecht voor een complete maaltijd.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten