

LIMOCHEF



**SCHARRELHIP MET 'SHOARMA' VAN SPITS-
KOOL, MINT-YOGHURT EN KROKANTE PITA**



Hoofdgerecht



4 personen



30 min. bereiden

SCHARRELHIP MET 'SHOARMA' VAN SPITSKOOI, MINT-YOGHURT EN KROKANTE PITA

INGREDIËNTEN

4 st. scharrel kipfilet
250 gr. spitskool
1 tl. Tel Aviv № 23
Griekse yoghurt

15 blaadjes mint
1 pita broodje
100 gr. rozijnen
100 gr. water

50 gr. suiker
½ tl. komijn
50 gr. rode wijnazijn

BEREIDEN

Bak of gril de kipfilet zoals u dit normaal doet (70 graden in de kern is genoeg). Bak de spitskool in een beetje olie samen met de Tel Aviv № 23 en een beetje zout, houdt deze mooi krokant.

Rooster de pita tot hij krokant is en breek in stukken.

Snijdt de mint zo fijn mogelijk (niet hakken) en meng met de yoghurt.

Kook de rozijntjes met het water, komijn en de suiker tot bijna karamel en blus af (pas op spatten) met de rode wijnazijn.

Dresseer de spitskool op de kipfilet met daarop de mint-yoghurt, steek hierin de pita en plaats de rozijntjes rondom het gerecht.

TEL AVIV - SHOARMA KRUIDEN

Ingrediënten: komijn, paprikapoeder, kurkuma, zwarte peper, groene peper, korianderzaad, piment, gemberpoeder, kaneel, knoflook (weinig).

