



Januarispecial: comfortfood met een twist

kipsalon met zoete aardappel en tzatziki



30-40min



2 personen

Er zijn weinig gerechten zo iconisch als de kapsalon. Deze hap deed zo'n 15 jaar geleden zijn intrede in de Nederlandse snackcultuur. Wij maken er graag onze eigen variant op met gekruide kip, zoete aardappel en een heerlijk frisse tzatziki. Het duurt iets langer dan naar de shoarmazaak lopen en bestellen, maar het is de moeite dubbel en dwars waard.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 2 zoete aardappels
- 1 kipfilet
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 teen knoflook
- 1 minikomkommer
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 50ml zoete chilisaus
- 50g pizzakaas⁷
- 1 tomaat
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

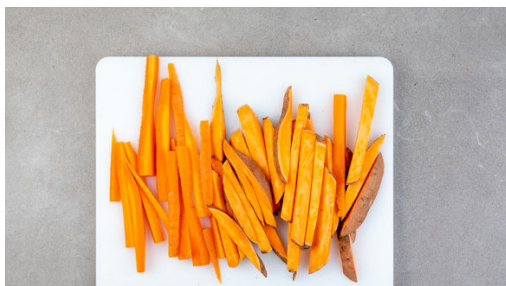
Je kunt de ingrediënten ook over meerdere kleine ovenschaaltjes verdelen, zodat je iedereen z'n eigen kipsalon kunt serveren.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

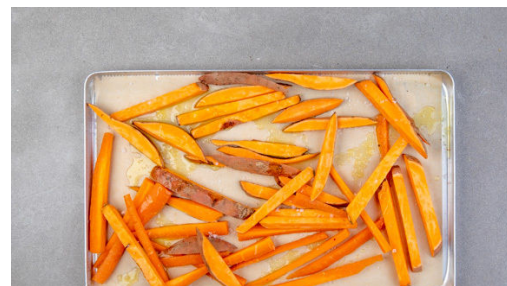
Voedingswaarde per portie

calorieën 712kcal, vet 29.6g, koolhydraten 64.3g, eiwit 41.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **zoete aardappels** en de **wortel** en snijd ze in staafjes.



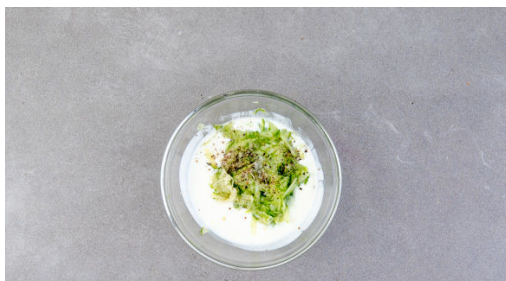
2. Groenten bakken

Verdeel de **groentefriet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2tl olijfolie en een snuf zout. Rooster in 25-30min goudbruin en gaar in de oven en schep halverwege een keer om.



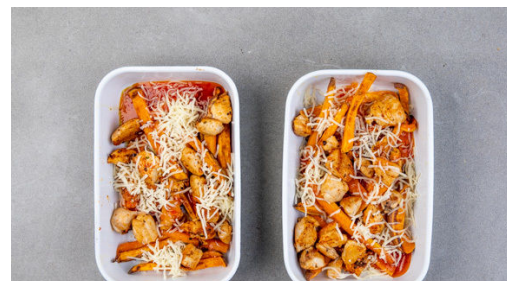
3. Kip aanbraden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2tl olijfolie. Voeg de **kip**, de **shoarmakruiden** en een snuf zout en peper toe en braad de **kipstukjes** in 5-6min rondom goudbruin aan. Neem uit de pan.



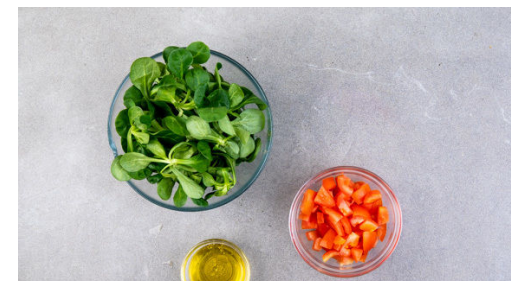
4. Tzatziki maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **minikomkommer** grof. Meng de **yoghurt** met de **knoflook** en **komkommer** en breng de **tzatziki** op smaak met zout en peper.



5. Kipsalon maken

Haal de bakplaat uit de oven en zet de grillfunctie aan (of zet de oven op de hoogste stand). Doe de **friet** in een ovenschaal, verdeel de **kip** erover en bedruip met de **helft van de chilisaus (zie tip, links)**. Bestrooi met de **helft van de kaas** en grill het geheel ca. 5min in de oven, tot de **kaas** goudbruin gesmolten is.



6. Salade maken

Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Klop een **dressing** van 2tl olijfolie, 2tl (wittewijn)azijn en een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **veldsla** en de **tomaat** om met de **dressing**. Top de **kipsalon** met de **veldsalade** en serveer met de **tzatziki**.