



Shoarmakip met paprika

met wortel, bulgur en dilleyoghurt



20-30min



2 personen

Als je in een handomdraai een gezonde maaltijd op tafel wil zetten, is dit het gerecht voor jou. Je serveert bulgur en gekruide kipstukjes met een goeie hoeveelheid groenten en verse kruiden. En omdat een sausje natuurlijk niet mag ontbreken, maak je een snelle dip van yoghurt en dille. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 150g bulgur ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kipfilet
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 2 wortels
- 1 rode paprika
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

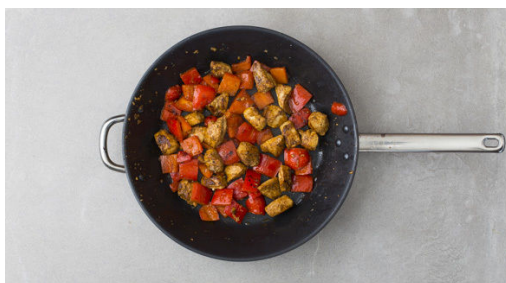
Voedingswaarde per portie

calorieën 644kcal, vet 16.5g, koolhydraten 71.0g, eiwit 42.6g



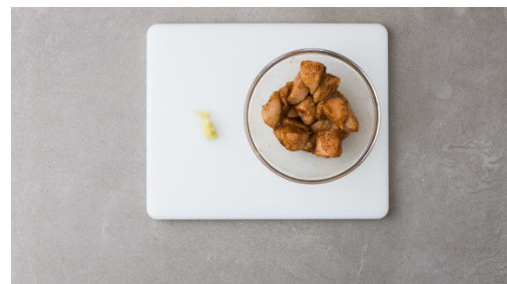
1. Bulgur koken

Breng 300ml water aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **bulgur** en de **helft van het bouillonpoeder** toe zodra het water kookt, doe een deksel op de pan en draai het vuur laag. Laat 8-10min zachtjes koken tot de **bulgur** gaar is en het water opgenomen heeft. Neem de pan van het vuur en laat nog ca. 5min afgedekt rusten.



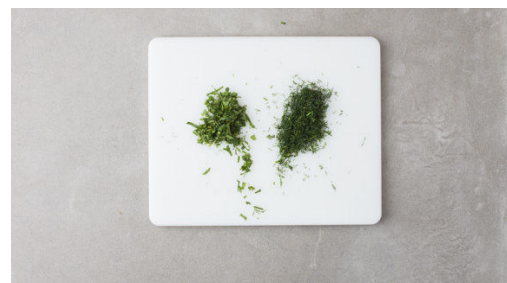
4. Kip braden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **paprika** ca. 2min. Voeg de **kip** en de **knoflook** toe en bak nog 4-5min, tot de **kip** gaar is. Breng het geheel op smaak met peper, zout en **meer kruidenmix**.



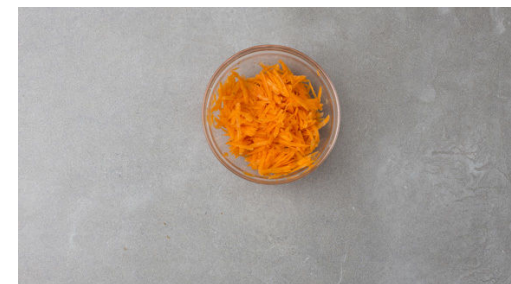
2. Kip kruiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in stukjes. Meng ze met de **helft van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Kruiden hakken

Hak de **muntblaadjes** fijn. Hak de **dille incl. steeltjes** ook fijn.



3. Wortel inleggen

Schil of schrob de **wortels** en rasp ze grof. Schep om met 2el azijn, ½tl suiker en een snuf zout en zet opzij.



6. Salade afmaken

Schep de **munt** en de **wortelrasp** door de **bulgur**. Roer de **yoghurt** los met de **dille** en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **bulgur** met de **kip** en de **dille-yoghurt** en garneer met de **abrikozenchutney**.