



Bulgurbowl met shoarmakip

met yoghurt en olijven



ca. 25min



2 personen

Shoarma is de vertaling van het Turkse woord voor draaiend: 'çevirme'. En dat heeft weer dezelfde betekenis als döner kebab: draaiend vlees. In plaats van de traditionele Midden-Oosterse variant met lamsvlees op een broodje, maak je jouw schotel vandaag met gemarineerde kip, kruidige bulgur en rodeuienpickle.

Wat je van ons krijgt

- 150g bulgur ¹
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kipfilet
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 2 tomaten
- 10g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje groene olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 777kcal, vet 34.0g, koolhydraten 69.6g, eiwit 43.0g



1. Vlees kruiden

Breng 300ml gezouten water voor de **bulgur** aan de kook in een kleine kookpan. Pers de **citroen** uit. Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in stukjes. Meng de **kipstukjes** met **1el citroensap**, 1el olijfolie, de **gedroogde kruidenmix** en een snuf peper en zout.



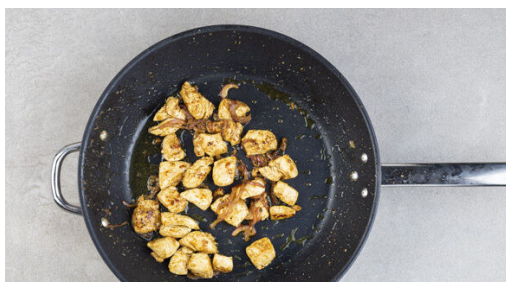
2. Bulgur koken

Voeg de **bulgur** toe zodra het water kookt, draai het vuur laag en doe een deksel op de pan. Kook 8-10min, tot al het water is opgenomen en de **bulgur** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



3. Ui inleggen

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Meng de **helft van de ui** met 2el (wittewijn)azijn, ½tl suiker en een flinke snuf zout en zet opzij. Meng de **rest van de ui** met de **kipstukjes**.



4. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **kipstukjes** toe en braad ze in 4-6min rondom goudbruin en gaar. Neem de pan van het vuur.



5. Smaakmakers voorbereiden

Snijd de **komkommer** door de lengte in vieren en vervolgens in kleine blokjes. Snijd de **tomaten** in partjes. Hak de **muntblaadjes** en de **peterselie incl. steeltjes** grof. Klop een **dressing** van de **rest van het citroensap**, 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf peper en zout.



6. Bulgur afmaken

Meng de **gehakte kruiden** en de **dressing** met de **bulgur**. Pel en hak de **knoflook** fijn en meng met de **yoghurt**. Breng op smaak met een snuf zout en peper. Verdeel de **bulgur** over kommen of diepe borden en serveer de **kip**, **komkommer**, **tomaat** en **olijven** erop. Top met de **knoflookyoghurt** en de **ingelegde ui**.