



Kipsalon met zoete aardappel

met veldsla en tzaziki



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
- 1x kipstukjes
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 teen knoflook
- 1 minikomkommer
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 2 zakjes zoete chilisaus
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 1 tomaat
- 1x 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

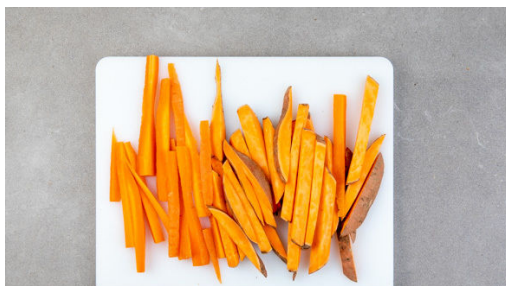
Je kunt de ingrediënten ook over meerdere kleine ovenschaaltjes verdelen, zodat je iedereen z'n eigen kipsalon kunt serveren.

Allergenen

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

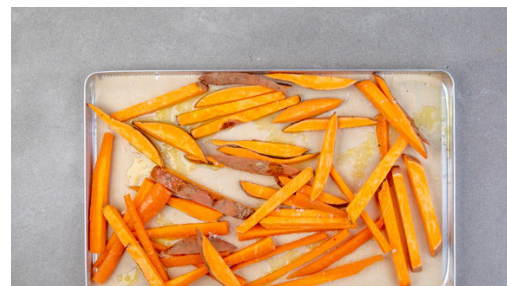
Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 35.0g, koolhydraten 56.9g, eiwit 51.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels** en de **wortel** in staafjes.



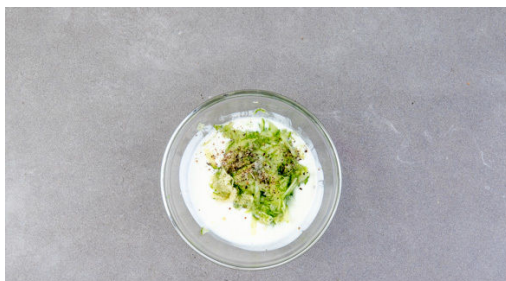
2. Groenten bakken

Verdeel de **friet** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Bak de **friet** in 25-30min goudbruin en gaar. Schep halverwege om.



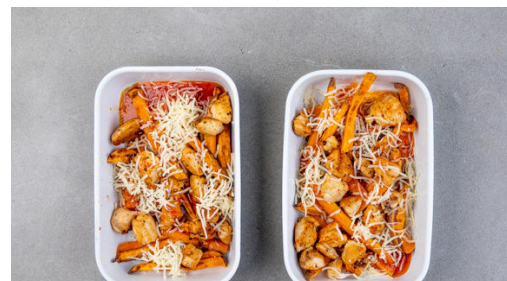
3. Kip aanbraden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Dep de **kip** droog en voeg met de **shoarmakruiden** toe aan de pan. Braad het **vlees** in 5-6min rondom goudbruin en gaar. Betsrooi met een snuf zout en peper en schep de **kip** uit de pan.



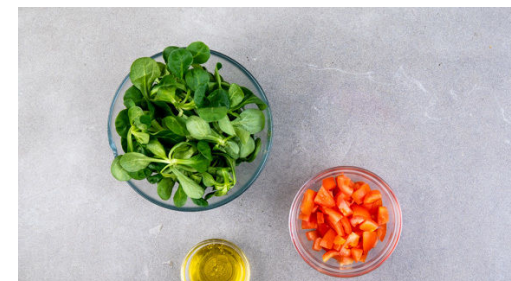
4. Tzatziki maken

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

Zet de grill aan of verwarm de oven op de hoogste stand. Schep de **friet** in een ovenschaal en verdeel de **kip** erover (**zie tip, links**). Bedruppel met de **chilisaus** en bestrooi met de **helft van de kaas**. Grill ca. 5min in de oven, tot de **kaas** goudbruin is.



6. Salade maken

Snijd de **tomaat** in blokjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl (wittewijn)azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **tomaat** en **veldsla**. Serveer de **kipsalon** met de **salade** en **tzatziki**.