



2A

Meat

Kipsalon met pastinaakfrietjes



Bereidingstijd
50 minuten



Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

- 1
- Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de pastinaakfrietjes hier overheen. Besprenkel de frietjes met twee eetlepels olijfolie en kruid met paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper. Let goed op met de cayennepeper want de frietjes worden al snel te pittig. Bak de frietjes 25-30 minuten in de voorverwarmde oven. Verhit twee eetlepels olijfolie in een pan en bak ondertussen de kipfilet samen met de shoarmakruiden goudbruin en gaar. Doe dit vervolgens in een ovenschaal en verdeel de pastinaakfrietjes eroverheen. Bestrooi met de kaas. Zet de oven terug naar 180 °C en bak dit vervolgens 10-15 in de oven. Maak de knoflooksaus door de platte kaas, mayonaise en de peterselie goed met elkaar te mengen en breng op smaak met wat peper en zout. Verdeel de sla, komkommer en de tomaatjes over 4 borden. Leg de kipshoarma en de frietjes hier bovenop. Serveer met de knoflooksaus.

Ingrediënten

- ☐ 500 g kipfilet in stukjes
- ☐ 4 el olijfolie
- ☐ 400 g pastinaak in kleine frietjes gesneden
- ☐ 1 komkommer in kleine stukjes
- ☐ 4 tomaten in kleine stukjes
- ☐ 100 g ijsbergsla
- ☐ 80 g geraspte kaas 30+
- ☐ 1 tl paprikapoeder
- ☐ ¼ tl cayennepeper
- ☐ Shoarmakruiden*
- ☐ 4 el magere platte kaas
- ☐ 2 tl mayonaise
- ☐ 2 teentjes knoflook, geperst
- ☐ 2 el verse peterselie, fijngehakt
- ☐ Peper
- ☐ Zout
- ☐ Extra: ovenschaal(tjes) en bakpapier

Voedingswaarden per persoon

Energie	408 kcal
Koolhydraten	15 g
Vet	19 g
Vezels	6 g
Eiwit	40 g