

Pittige kip op Turks brood



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 Turks brood	10 ml ketjap
600 gram kipfilet	10 ml curry
1 rode ui	10 ml chilisaus
1 paprika	10 ml smokey barbecuesaus
125 gram champignons	chilivlokken
2 theelepels sambal	

Voor erbij:

5 eetlepels mayonaise
5 eetlepels tomatentapenade
Doritos
Parmezaanse kaas

Stap 2 | Kip snijden & marineren

Meng alle sauzen van de sambal tot de smokey barbecuesaus door elkaar. Voeg nog een beetje van de chilivlokken toe als je van extra pittig houdt. Snijd vervolgens de kipfilets in reepjes en doe deze in de schaal bij de marinade. Roer goed door en zet aan de kant. Maak ook alvast de dip, dit doe je door de mayonaise met de tomatentapenade te mengen, zet de dip in de koelkast totdat je het gaat gebruiken.



Stap 3 | Groenten in de wok

Borstel de champignons schoon en snijd deze in plakjes. De paprika snijd je in reepjes en de ui in ringen. Wij vinden het bij dit gerecht lekker als de groenten grof gesneden zijn, wil je dit niet kan je de groenten uiteraard fijner snijden. Pak een wok en verhit hier een scheutje olijfolie in. Wok de groenten circa 8 minuten op een hoge stand, schud regelmatig om.



Stap 4 | Pittig kippetje

Voeg de gemarineerde kip na 8 minuten toe aan de groenten en laat het verder garen. Ondertussen bak je het Turks brood af in een voorverwarmde oven op 200 graden 6 tot 7 minuten. Heb je een stoomoven, voeg dan gering stoom toe tijdens het bakproces. Dit zorgt voor een extra krokante korst.



Stap 5 | Serveren & genieten

Snijd het Turks brood in 6 gelijke delen. Verdeel het pittige kip mengsel over de zes broodjes. Serveer de broodjes op mooie borden en leg er wat Doritos en een klein schaaltje met de tomaten dip bij. Garneer de pittige kip op Turks brood met verse bieslook, een beetje Parmezaanse kaas en chilivlokken.

