

# Pikante kip Libanees brood

## Wat heb je nodig

4 stuks Libanees brood  
250 gram kipfilet  
1 rode paprika  
1 gele paprika  
1 avocado  
1 limoen  
1 teentje knoflook  
6 takjes peterselie  
½ eetlepel paprikapoeder  
1 eetlepel za'atar  
1 theelepel piri piri  
3 eetlepels olie  
2 snufjes zout  
2 snufjes peper



Snijd de kip in reepjes en doe ze in een schaal.  
Doe er 2 eetlepels olie en paprikapoeder bij.  
Doe de za'atar, piri piri en 1 snufje zout en snufje peper er ook bij.  
Roer het door elkaar en laat het minstens 1 uur intrekken.



Was de paprika's en dep ze droog met keukenpapier..  
Snijd de uiteinden van de paprika's af.  
Snijd de zaadlijsten uit de paprika's.  
Snijd de paprika's in dunne ringen.



Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit.  
Haal met een lepel het vruchtvlees uit de schil.  
Snijd de avocado in stukjes.  
Doe de stukjes avocado in een mengbeker.



Snijd de limoen door de helft.  
Pers 1 helft uit en bewaar de andere helft in folie.  
Schenk het limoensap bij de avocado in de mengbeker.  
Pel het teentje knoflook, hak het fijn en doe het er ook bij.



Was de takjes peterselie en dep ze droog.  
Snijd ze in kleine stukjes en doe ze ook in de mengbeker.  
Doe er 1 snufje zout en 1 snufje peper bij.  
Pureer met de staafmixer tot een gladde saus.



Doe 1 eetlepel olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de kipfilet in de koekenpan.  
Bak ze al omscheppend 3 minuten.



Doe de paprikaringen ook in de koekenpan en schep het door elkaar.  
Zet de kookplaat op de laagste stand en laat het 10 minuten bakken.  
Bereid het brood volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.  
Serveer het brood met de pikante kip en de avocado saus.