

Libanees brood met kip

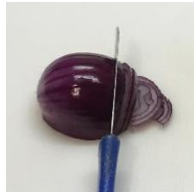
Wat heb je nodig

4 Libanees platbrood
250 gram kipfilet
1 paprika
1 rode ui
100 gram botersla

2 theelepels za'atar
4 eetlepels Labneh (gekocht of zelfgemaakt)
1 snufje peper
1 snufje zout
1 eetlepel olie



Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd hem door de helft en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in dunne reepjes.
Snijd de reepjes dor de helft.



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in dunne ringen.
Snijd de kipfilet in blokjes en leg ze op een bord.
Strooi er de peper en het zout over.



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



Doe de paprika bij de kip in de hapjespan.
Doe de ui er ook bij.
Roer alles door elkaar.
Bak al omscheppend 3 minuten.



Doe de za'atar erbij.
Roer dit goed door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan.



Laat het in 10 minuten gaar worden.
Bereid het brood volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Beleg het brood met sla en het kipmengsel.
Verdeel er nog wat Labneh over.