

Kapsalon

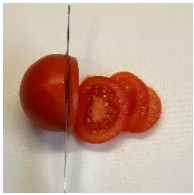
Wat heb je nodig

350 gram shoarmavlees
300 gram ovenfrites (diepvries)
4 blaadjes sla (gewassen)
¼ komkommer
1 tomaat
1 teentje knoflook

2 plakken kaas
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel yoghurt
1 theelepel sambal
1 snufje peper
1 eetlepel olie



2 aluminium bakjes



Zet de oven op 200 graden.

Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.

Snijd de tomaat in dunne plakjes.

Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Leg de ovenfrites op de bakplaat en zet hem in de oven.

Bak de frites in 30 minuten gaar.

Snijd de sla in reepjes en doe het in een schaal.



Schil de komkommer en schaf er plakjes af.

Doe de mayonaise en de yoghurt in een schaal.

Pers het teentje knoflook er boven uit.

Doe de sambal er ook bij en roer alles goed door elkaar.

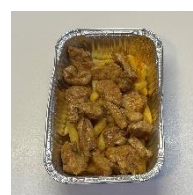


Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Doe het shoarmavlees in de koekenpan.

Bak het al omscheppend in 10 minuten gaar.



Haal de frites uit de oven en zet de oven op 180 graden.

Zet het ovenrooster in de oven.

Zet 2 aluminium bakjes op het werkblad.

Verdeel de frites over de bakjes en schep daarop het shoarmavlees.

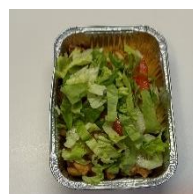
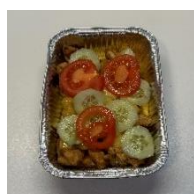


Leg in ieder bakje een plakje kaas.

Zet de bakjes op het rooster in de oven.

Bak het 5 minuten tot de kaas gesmolten is.

Haal de bakjes uit de oven en zet ze op het werkblad.



Leg plakjes komkommer en tomaat op de kaas.

Verdeel de sla over de bakjes.

Schep de saus er over heen.

Gelijk opdienen.