

Kip shoarma

Wat heb je nodig

350 gram kipfilet
5 theelepels shoarma kruiden
2 theelepels olie
1 eetlepel olie om te bakken



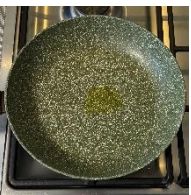
Leg de kipfilet op een snijplank.
Snijd de kipfilet in plakjes.
Snijd de plakjes in reepjes.



Doe de reepjes kipfilet in een schaal.
Scheep de shoarmakruiden over de kipfilet.
Doe de 2 theelepels olie er ook bij.



Meng alles goed door elkaar.
Dek de schaal af.
Zet de schaal 1 uur in de koelkast.



Haal de schaal met kipfilet uit de koelkast.
Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Laat de olie wam worden.
Doe de kipfilet in de koekenpan.
Bak de kipfilet al omscheppend gaar.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.
