

# Kip shoarma paprika

## Wat heb je nodig

250 gram kipfilet  
4 theelepels shoarma kruiden  
2 teentjes knoflook  
1 ui  
1 rode paprika  
2 eetlepels olie



Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.  
Leg de kipfilet op een snijplank.  
Snijd de kipfilet in dunne plakken.  
Snijd de plakken in reepjes.



Doe de kipfilet in een schaal.  
Pers het teentje knoflook er bovenuit.  
Strooi de shoarma kruiden erover en roer alles door elkaar.  
Dek de schaal af en zet een ½ uur in de koelkast.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.  
Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd hem door de helft en haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in kleine stukjes.



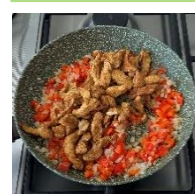
Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.  
Zet de koekenpan op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de kipfilet in de koekenpan.



Bak de kipfilet al omscheppend 5 minuten.  
Zet de kookplaat uit.  
Schep de kipfilet op een bord.  
Doe weer 1 eetlepel olie in de koekenpan.



Zet de koekenpan op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de ui en de paprika in de koekenpan.  
Bak het al omscheppend 10 minuten.



Doe de kipfilet in de koekenpan en roer alles door elkaar.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat het nog 10 minuten zachtjes bakken.  
Lekker met rijst en een groene salade.