



Platbrood met kipshoarma en zelfgemaakte tzatziki met gebakken aardappelblokjes

30 min. • Eet binnen 5 dagen



Vastkokende aardappelen



Ui



Komkommer



Knoflookteen



Verse munt



Volle yoghurt



Kipshoarma



Tomaat



Little gem



Wit platbrood

Voorraadkast items

Olijfolie, extra vierge olijfolie, zwarte balsamicoazijn, mosterd en peper en zout

Begin goed

x

Benodigheden

Kleine kom, Saladekom, Bakplaat, Bakpapier, Aluminiumfolie

1–6 Personen-ingredienten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Ui (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Komkommer (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Volle yoghurt* (g) (7) (19) (22)	50	100	150	200	250	300
Kipshoarma (g)	100	200	300	400	500	600
Tomaat* (st)	½	1	2	2	3	3
Little gem* (krop)	1	2	2	4	4	6
Wit platbrood (st)	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Extra vierge olijfolie (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2665 / 637	456 / 109
Vetten (g)	27	5
Waarvan verzadigd (g)	6,6	1,1
Koolhydraten (g)	65	11
Waarvan suikers (g)	7,6	1,3
Vezels (g)	31	5
Eiwit (g)	6	1
Zout (g)	1,1	0,2

Allergenen:

7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten



1. Aardappelen bakken

Verwarm de oven voor op 210 graden. Was de **aardappelen** grondig en snijd in kleine blokjes van 1 cm. Verdeel de **aardappelblokjes** over een bakplaat met bakpapier en meng met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout. Bak 20 – 25 minuten in de oven. Schep af en toe om.



4. Groenten snijden

Snijdt ondertussen de **tomaat** in blokjes. Halveer de **little gem**, verwijder de harde kern en snijd in reepjes. Meng in een saladekom per persoon ¼ el extra vierge olijfolie, ½ tl zwarte balsamicoazijn, ½ tl mosterd, peper en zout tot een dressing. Voeg de **groenten** toe en meng goed.



2. Tzatziki maken

Snipper de **ui**. Halveer de **komkommer** in de lengte en verwijder met een lepel de zaadlijsten. Rasp de **komkommer** fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Pluk de **muntblaadjes** van de takjes en snijd de blaadjes fijn. Meng in een kleine kom de **komkommer**, de **knoflook** en de helft van de **munt** met de **yoghurt**. Breng de **tzatziki** op smaak met peper en zout.



5. Platbrood beleggen

Wikkel de platbroden in aluminiumfolie en verwarm de laatste 3 – 5 minuten mee met de **aardappelen** in de oven. Verdeel daarna de **little gem** en **tomatenblokjes** over het **platbrood**. Schep de **kipshoarma** erop en verdeel er wat van de **tzatziki** over. Rol vervolgens het **platbrood** op.



3. Kipshoarma bakken

Verhit ¼ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **kipshoarma** 8 – 10 minuten, of totdat de **kip** gaar is.



6. Serveren

Verdeel de **aardappelblokjes** over de borden serveer met de rest van **tzatziki**. Leg op elk bord een gevuld **platbrood**. Garneer met de overige **munt**.

Enjoy!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.