**Kipshoarma met frisse salade en ovenfriet. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Olie, shoarma kruiden.

**Ingrediënten:**

500 gram kippendij

20 g shoarmakruiden (voor 4 personen) of naar smaak

1 Paprika (wat meer groente erbij? Gebruik 2 paprika’s)

2 uien

Ijsbergsla

3 tomaten

200 gram mais

3 eetlepels olijf olie

1 eetlepel witte wijn azijn

Pitabroodje

500 gram kruimige aardappels

**Tip**: met zelfgemaakte knoflooksaus ( 2 teentjes knoflook geperst, half bosje bieslook en 200 ml Turkse yoghurt).

**Bereiding:**

1. Zet de oven op 200 °C en laat hem warm worden. Schil de aardappelen en snij ze in plakken van ongeveer een ½ centimeter dik. Snij ze daarna in repen van ongeveer 1 centimeter dik. Spoel de frieten schoon onder koud stromend water. Leg ze op een droge theedoek, leg er nog een theedoek bovenop en maak de frieten goed droog. Ze moeten niet meer nat zijn.
2. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de frieten erover. Leg ze een beetje uit elkaar. Druppel de olijfolie eroverheen. Zet het bakblik in het midden van de oven. Bak de frieten ongeveer 35 minuten tot ze mooi bruin en krokant zijn. Na ongeveer 20 minuten moet je ze wel even omscheppen. Serveer de frieten in een schaal.
3. Snijd de kippendijen in kleine stukjes en kruid het vlees.
4. Snijd de paprika en ui fijn en meng dit door het vlees.
5. Voeg een scheut olie in een hapjespan en bak de shoarma gaar in ca. 8 min gaar.
6. Bereid de pitabroodjes volgens de instructie op de verpakking.
7. Snijd de ijsbergsla, verwijder de kern en snijd in repen. Snijd de tomaten in blokjes. Giet de maïskorrels af.
8. Meng de ijsbergsla, tomaten, maïskorrels, olijfolie, witte wijnazijn, een peper en (eventueel zout)in een kom.