

## Kipshoarma met snijbonen<sup>1</sup>

week 29

Menugang: Hoofdgerecht  
Benodigde tijd: 30 minuten  
Aantal personen: 4 personen

### Ingrediënten

- 400 gram snijbonen
- 400 gram kip, gekruid of zelf kruiden met shoarmakruiden
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 1 rode en 1 groene paprika
- 250 gram kastanjechampignons
- 4 grote gekookte aardappelen in stukjes of zakje voorgekookte krieltjes.
- olijfolie/boter

### Bereidingswijze

1. Snijd de snijbonen in kleine, vierkante stukjes.
2. Knoflook snipperen en de ui snipperen.
3. Snijd de paprika's in kleine reepjes.
4. De kastanjechampignons doormidden snijden en in plakjes snijden.
5. Zet een pan water op en kook de snijbonen in ongeveer 10 minuten beetgaar.
6. Giet een scheutje olie in een pan de fijngesneden knoflook even aanzetten en de gesnipperde ui toevoegen met een beetje paprikapoeder.
7. Voeg de kipreepjes toe en roerbak.
8. Voeg na 10 minuten de paprikareepjes toe en de plakjes kastanjechampignons.
9. Bak na 5 minuten de snijbonen even mee.
10. Zet ondertussen nog een pan op met wat olie/boter in en bak de krieltjes lekker goudbruin.
11. Kipshoarma met snijbonen

12. Als alles gebakken is, doe je het bij elkaar in een schaal, even husselen en klaar!

### Serveertip:

Meng het geheel in een schaal om te serveren.

### Variatietips:

- De vier grote aardappelen kunnen vervangen worden door zakje voorgekookte krieltjes.
- In plaats van gekruide kip is de kip ook te zelf te kruiden met shoarmakruiden.
- Liever geen vlees: vervang de kip door vegetarische shoarma stukjes
- In plaats van aardappelen of krieltjes kun je ook rijst of bloemkoolrijst nemen



<sup>1</sup> Ingestuurd door Bea de Graaf