

KLEINTJE KAPSALON MET HARISSA SAUS



CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 400 gram Zoete aardappelfrietjes
- 250 gram Kippendijfilet
- 1 eetlepel Shoarmakruiden
- 100 gram Ijsbergsla
- 4 stuks Trostomaten
- 1/2 Komkommer
- 150 gram Geraspte kaas
- 3 eetlepels Mayonaise
- 2 eetlepels Griekse yoghurt
- 2 theelepels Harissapasta
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Dep de zoete aardappelfrietjes droog en wentel door de maizena. Snijd de kippendijfilet in kleine blokjes, de tomaat in plakjes en de komkommer in reepjes.
- > Meng de kippendijfiletblokjes met de shoarmakruiden, een scheutje olijfolie en een beetje zout en laat kort marineren.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (5 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de kippendijfiletblokjes in 8 minuten rondom gaar en goudbruin.
- > Frituur de zoete aardappelfrietjes in de hete olie in 6-8 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Meng ondertussen de mayonaise met de yoghurt en de harissapasta tot een romige saus.
- > Verdeel de zoete aardappelfrietjes over kleine bakjes. Schep de kipblokjes en de ijsbergsla met rauwkost eroverheen. Strooi tot slot de geraspte kaas erover.
- > Serveer de kleintjes kapsalon met de harissasaus.