

Kruidige Kip met Romeinse Slawraps en Digitale Raita

Dit gerecht brengt een speelse combinatie van texturen en smaken, perfect voor een doordeweekse avond. De frisse slawraps maken het licht en knapperig, terwijl de kruidige kip je dit comfortgevoel geeft.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 kipfilets
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 Romeinse sla (of andere slasoorten)
- 1 wortel, geraspt
- 100 ml yoghurt
- 1 kleine citroen, sap
- verse munt, gehakt
- peper en zout

Zo pakken we het aan

1. Begin met het kruiden van de kip. Meng het komijnpoeder, paprikapoeder, een snuf zout en peper door elkaar. Wrijf deze kruidenmix over de kipfilets.
2. Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de olijfolie toe. Leg de kipfilets in de pan en bak ze ongeveer 5-6 minuten per kant, tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat ze daarna even rusten.
3. Terwijl de kip bakt, kun je de slawraps voorbereiden. Snijd de onderkant van de Romeinse sla af en trek de bladeren voorzichtig los. Was ze voorzichtig en laat ze uitlekken.
4. Maak de raita door de yoghurt in een kom te mengen met het sap van de citroen, gehakte munt en een snufje zout. Roer goed door en proef even; frisser kan altijd.
5. Snijd de kip in reepjes en serveer deze in de slawraps met een beetje van de geraspte wortel. Voeg een flinke lepel raita toe voor die extra punch. Rol de wraps dicht en geniet!