



# Kapsalon

Hoofdgerecht voor twee personen

## Ingrediënten

- × 500 gr vastkokende aardappelen
- × Olijfolie
- × 300 gr kipdijfilet
- × 1,5 teen knoflook
- × 2 tl Al-Andalus kruiden
- × 1 el mayonaise
- × 1 tl sambal oelek
- × 150 ml Griekse yoghurt
- × Geraspte kaas
- × 12 tot 15 snoeptomaatjes
- × ½ komkommer
- × 50 gr veldsla
- × Zout & peper

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C en breng een pan water met zout aan de kook
2. Was de aardappelen en snij (ongeschild) in dikke frieten van 1 cm dik
3. Voeg de frieten toe aan het kokende water en kook 4 á 5 minuten
4. Giet de aardappelen af en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat
5. Besprenkel de frieten met olijfolie en zeezout
6. Bak de frieten in 20 á 30 minuten goudbruin en knapperig in de oven
7. Maak een marinade van de 1 fijngehakt teentje knoflook, 1 el olijfolie, de Al-Andalus kruiden, zout en peper
8. Snij de kip in reepjes en voeg toe aan de marinade. Laat 10 minuten staan.
9. Maak ondertussen een saus van een half fijngehakt teentje knoflook, de yoghurt, mayonaise en sambal. Breng de saus op smaak met zout en peper.
10. Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de kipreepjes in 10 minuten op middelhoog vuur gaar.
11. Haal de frieten uit de oven en verdeel over twee ovenschaaltjes
12. Verdeel de kipreepjes over de schaaltes met friet en bestrooi met de kaas
13. Zet de ovenschaaltjes 10 minuten terug in de oven en zet deze op de grillstand
14. Halveer ondertussen de tomaatjes
15. Halveer de komkommer in de lengte, verwijder de zaadlijsten met een theelepel, en snij in plakjes
16. Neem de schaaltes uit de oven en verdeel de veldsla, tomaten en komkommer over de schaaltes.
17. Breng op smaak met zout en peper en besprenkel met de knoflooksaus. Lekker met extra sambal.