**Kipshoarma op een broodje. Snel, makkelijk en budget.**

**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

Pitabroodje

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

**Bereiding:**

1. Snijd de kippendijen in kleine stukjes en kruid het vlees.
2. Snijd de paprika en ui fijn en meng dit door het vlees.
3. Voeg een scheut olie in een hapjespan en bak de shoarma gaar in ca. 8 min gaar.
4. Bereid de pitabroodjes volgens de instructie op de verpakking.
5. Vul de broodjes met sla, de shoarma en eventueel de zelfgemaakte knoflooksaus.