Kippenoesters op Libanese wijze

10 personen



Ingrediënten

- 10 Kippenoesters
- Sap van ½ citroen
- Scheutje arachideolie
- 1 kfl gemalen koriander
- 1 kfl komijn en 1 kfl kurkuma
- ¼ bot verse koriander
- 300 g gesneden ijsbergsla
- Enkele blaadjes verse munt
- 1 chili
- 200 g yoghurt
- Peper & zout
- 10 kleine wraps of platbrood: 250 g witte bloem, 150 ml water, 4 g zout, ½ kfl bakpoeder, ½ spl sesamzaadjes

Bereiding

Maak een marinade van het sap van de citroen, de arachideolie, de koriander, de komijn, de kurkuma, de peper en het zout. Vermeng vervolgens de Kippenoesters met de marinade.

Voor het platbrood : vermeng de bloem, het water, het zout, het bakpoeder en de sesamzaadjes. Laat het deeg 10 minuten rusten in plastiekfolie.
Verdeel het deeg in 10 stukken en rol deze uit tot rondjes. Bak deze kort op de BBQ aan beide zijden gedurende ± 30 seconden.

Bak de Kippenoesters op de BBQ en draai ze af en toe.

Vermeng de yoghurt met peper en zout. Smeer het brood in met een laagje yoghurt en leg er de gesneden ijsbergsla op. Snij de Kippenoester in plakjes en leg deze op de sla.

Werk af met verse koriander, verse munt en chilipeper. Dien op.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be