



Kipsalon met zoete aardappel

Diner



Kipsalon met zoete aardappel

De meeste van jullie zullen hem zeker wel kennen... de kapsalon. Voor degene die hem niet kennen; het is een gerecht wat bestaat uit uit friet met daarop shoarma, gesmolten kaas, sla, knoflooksaus en sambal. Erg lekker, maar helemaal niet gezond dus. Lees snel verder voor de iets gezondere variant, namelijk kipsalon met zoete aardappel.

Tijd voor een perfecte snack, maar toch gezonde zondag maaltijd! Wij snappen ook dat je soms zin hebt in een lekkere snack maaltijd! Deze gezonde variant op de bekende kapsalon, ook wel kipsalon genoemd, is gemaakt met zoete aardappel, kip, verse groenten en een smeug sausje!

Probeer ook eens ons ['biefstuk, maar dan net iets anders'](#) recept!

ingrediënten

Voor 2 personen

2 Zoete aardappels

1 Rode ui

125 gram Champignons

1 Rode paprika

300 gram Kipshoarma

Knoflooksaus naar smaak

Groene peper

Lente ui

zout en peper

1/3 theelepel Paprikapoeder

bereidingswijze

1. Was de zoete aardappels, snijd ze in blokjes en breng ze op smaak met peper, zout en paprikapoeder. Verdeel hier een beetje olijfolie over en rooster ze in een voorverwarmde oven. 25 minuten op 200 graden.
2. Snijd de uien in ringen en de champignons in plakjes en bak deze in een pan. Snijd de paprika in reepjes en voeg deze toe in de pan.
3. Bak de kipshoarma in een andere pan.
4. Snijd de groene peper en lente ui.
5. Verdeel de zoete aardappel over de borden, leg het uien mengsel hier bovenop. Doe daarna de kipshoarma erbij en maak het af met knoflooksaus, lente ui en groene peper.
6. Eet Smakelijk!