

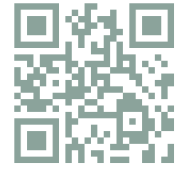
Will's

KOOKVLOG

Recept Kip Kapsalon

AANTAL PERSONEN: 3

: 30 minuten



NAAR DE VIDEO? 

KEUKENGEREI:

- HAPJESPAN
- SNIJPLANK
- OVENSCHAAL
- SCHAALTJES
- SCHAAR
- SPATEL
- SCHILMESJE
- AIRFRYER OF ALTERNATIEF



INGREDIËNTEN:

- 400 GRAM KIP KEBAB
- 1 KILOGRAM VERSE FRIET
- 100 GRAM IJSBERGSLA
- 2 TOMATEN
- 1 KOMKOMMER
- 1 UI
- 1 GELE PAPRIKA
- 250 GRAM GERASPTE KAAS
- KNOFLOOKSAUS



BEREIDINGSWIJZE:

1. De **oven** op **180 graden** verwarmen



2. De **friet voorbakken** in een **airfryer** of alternatief



3. De **kip kebab** in de pan **bakken**



4. De **ui pellen**



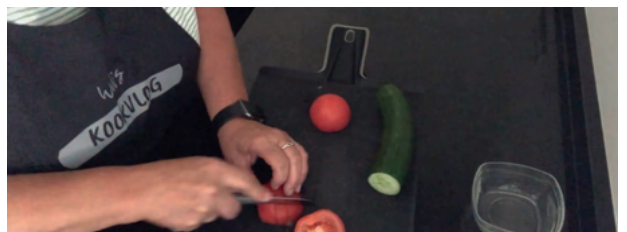
5. De **ui snijden**



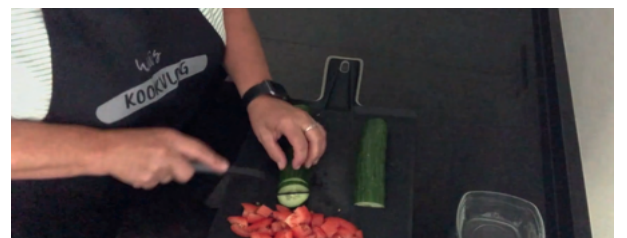
6. De **paprika snijden**



7. De **tomaten** in **blokjes snijden**



8. De **komkommer** in **blokjes snijden**



9. De **kip kebab** even **omscheppen**



10. De voorgebakken **friet** in de **ovenschaal** doen



11. De gesneden **ui** erover



12. De gesneden **paprika** erover



13. De blokjes **tomaat** erover



14. De blokjes **komkommer** erover



15. De gebakken **kip kebab** erover



16. De (voor)gesneden **sla** erover verdelen



17. **Geraspte kaas erover** heen strooien



18. De ovenschaal **in de oven** zetten (12-15 minuten).



19. De **kaas** goed laten **smelten**.



Lekker met knoflooksaus!



EET SMAKELIJK!

Will's
KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp