



Kipgyros met Yoghurt

Een fris gerecht voor het ganse jaar!

Samenstelling

- Kippenreepjes 1 kg
- Paprika rood/geel/groen 175 g
- Courgette 175 g
- Broccoli 175 g
- Lente-ui 75 g
- Volle Griekse yoghurt 100 g

Hulpgrondstoffen

- Liquifix Red Chilly Evlier 10 g/kg
- Premix Evlier Roze Peper 200 g/kg

Voor de afwerking

Snij de lente-ui fijn en snipper over het afgewerkte gerecht.

Bereiding

Meng de **Premix Roze Peper**, yoghurt en **Liquifix Red Chilly**. Voeg dan de kippenreepjes toe en meng goed tot de kip het meeste van de premix/yoghurt heeft opgenomen.

Snij de paprika (rood, groen en geel) en de courgette in kleine stukjes. Blancheer kort enkele broccoliroosjes.

Voeg de fijngesneden groenten bij het vlees en de saus.

Presenteer het gerecht in een mooie schaal. Voeg als afwerking de fijngesneden lente-ui toe.

tip

Snij enkele mini-tomaatjes in fijne stukjes en combineer met kort geblancheerde sluismerwt. Dit geeft een mooie zomerse kleur aan je gerecht. Je kan het serveren met rijst of couscous.