

Ingrediënten voor 2 personen

2 naanbroden 150 g
kipfiletblokjes 2 eetlepels
roerbakolie ? eetlepel Indiase
currypasta of kerriepoeder ?
bakje Griekse yoghurt (a 150 g)
zout veldsla ringetjes bosui verse
korianderblaadjes

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sandwich van naanbrood met kip

Broodje van de maand!

Bereidingswijze

Bak voor 2 personen 2 naanbroden met knoflook en koriander in de oven af volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de broden doormidden. Bak 150 g kipfiletblokjes in een wok met 2 eetlepels roerbakolie en ? eetlepel Indiase currypasta of kerriepoeder al omscheppend in 5 minuten gaar. Roer er ? bakje Griekse yoghurt (a 150 g) door en breng de kip op smaak met zout. Schep het kimpengsel op de twee helften van de broden. Verdeel er toefjes veldsla met ringetjes bosui en verse korianderblaadjes over en klap de andere helften van het naanbrood erover.