

Blok	Kip
Recept	Broodje shoarma (met knoflooksaus)
Doel	Als je kipfilet in kleine blokjes moet snijden dan moet je weten hoe je het vet van de kip verwijderd.
Filmpje	https://www.libelle.nl/eten-drinken/zo-haal-je-in-een-beweging-alle-witte-stukjes-uit-een-kipfilet~b10ff8b7/?referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.nl%2F

Ingrediënten	Benodigdheden
100 gram kipfilet	Weegschaal
1 of 2 theelepels shoarmakruiden	Snijplank
	Vork
	Koksmes/aardappelmesje
Knoflooksaus	Theelepel (2x)
1 eetlepel mayonaise	Kommetjes
1 eetlepel yoghurt	Knoflookpers
1 theelepel honing	Papier
Scheutje citroensap	Koekenpan
Knoflookpoeder/verse knoflook	Spatel/houten lepel
Gehakte peterselie	Broodmes
Zout	Bakplaat + bakpapier
Peper	Lepel
	Gasaansteker/lucifers
Olie of boter	Plat bord
	Mes en vork
1 pitabroodje/stukje Turks brood	
Keuze "groentes"	
1. IJsbergsla	
2. Komkommer	
3. Tomaat	
4. Gewone ui	
5. Rode ui	
Geraspte kaas	



	Stappenplan	Check
1.	Verwijder de witte vetresten van en uit de kipfilet.	
2.	Snijd de kipfilet volgens de juiste snijtechniek → eerst julienne → daarna brunoise.	
3.	Doe de blokjes kipfilet in een kommetje.	
4.	Was je handen.	
5.	Doe een 1 of 2 theelepel(s) shoarmakruiden bij het vlees.	
6.	Roer met een theelepel de kruiden door het vlees.	
7.	Schuif het kommetje met het vlees en de kruiden aan de kant → de kruiden hebben nu even de tijd om lekker in het vlees te trekken.	
8.	Was de snijplank en het koksmes/aardappelmesje af met afwasmiddel!	
9.	Droog de spullen die je afgewassen hebt af met de theedoek.	
10.	Doe alle ingrediënten voor de knoflooksaus bij elkaar in een kommetje. - Verse knoflook moet eerst door de knoflookpers. - Peterselie moet eerst fijn gehakt worden.	

11.	Roer met een theelepel alle ingrediënten door elkaar.	
12.	Schuif het kommetje met de zelfgemaakte knoflooksaus aan de kant → zo kunnen de kruiden lekker in de saus trekken.	
13.	Maak een keuze uit de 5 aangegeven "groentes": → Je <u>moet</u> er ten minste 2 kiezen, je <u>mag</u> er meer. → Dat wat je kiest, eet je ook op! → Je mag de keuze maken om de groentes zowel koud als warm te verwerken. → Sla eerst wassen en daarna droogdeppen met papier.	
14.	Snijd de gekozen groentes volgens de juiste snijtechnieken.	
15.	Keuze pitabroodje: Leg het broodje in een droge koekenpan. Rooster het broodje aan beide kanten lichtbruin. Leg je broodje op het bord. Keuze Turks brood: Snijd een stuk brood af en leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven (180°) Houd het brood in de gaten totdat jij het goed vindt (warm, donkerder van kleur, knapperig)	
16.	Doe wat olie of boter in de koekenpan.	
17.	Zet het vuur aan → één van de bovenste twee pitjes.	
18.	Laat de olie of boter warm worden.	
19.	Doe het shoarmavlees erbij.	
20.	Zet het vuur laag en bak het shoarmavlees goudbruin → roer af en toe.	
21.	Keuze warme groentes: Doe de groentes bij het vlees die warm mogen worden → roer af en toe.	
22.	Snijd het pitabroodje of je stukje Turks brood open met een broodmes.	
23.	Vul jouw broodje met het shoarmavlees en de groentes. De groentes mogen er ook los bij op het bord.	
24.	Doe er eventueel wat geraspte kaas over.	
25.	Maak het geheel af met de zelfgemaakte knoflooksaus.	