**Iskenderkebab met kip**

kippenwit

uipoeder

komijnpoeder

peper en zout

paprikapoeder

olijfolie

sjalotjes

knoflook

passata

bulgur (met of zonder kruiden)

Griekse yoghurt

komkommer

tomaten

ijsbergsla

**De kebab**: ontvel het kippenwit. Maak een mengeling van uienpoeder, komijnpoeder, paprikapoeder, peper en zout. Wrijf het vlees ermee in. Dat kan bijvoorbeeld door kip en kruiden samen in een plastiekzak te doen en deze grondig te kneden.

Haal het vlees uit de zak en maak er rolletjes van ingepakt in huishoudfolie. Leg die een paar uur in de frigo om de droge marinade te laten inwerken. Laat de rolletjes vervolgens voldoende lang invriezen om ze daarna gemakkelijk te kunnen snijden. Doe dat met een brood- of vleesmachine. Haal de kip uit de folie en snijd er zo dun mogelijke velletjes van.

Bak de kebab snel op hoog vuur in een pan besproeid met een beetje olijfolie. Wanneer de kippenvelletjes mooi knapperig zijn, doe je ze in een schotel en zet die weg in een voorverwarmde oven op 85°C tot gebruik.

**De kebabsaus**: snipper een sjalotje en een paar teentjes knoflook. Bak die in een pannetje met wat olijfolie. Voeg passata toe en kruid met komijnpoeder, peper en zout. Zet de handmixer in de saus. Meng met een paar eetlepels Griekse yoghurt.

Kook bulgur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hier werd gekozen voor de variant met kruiden.

Maak een **yoghurtsaus**. Meng een potje Griekse yoghurt met een geraspte en uitgeknepen komkommer en een koffielepeltje lookpoeder.

Snijd een paar tomaten in ringen en leg die even in een grillpan. Was en snijd ijsbergsla en komkommer.

**Op het bord**: een schep kebab met daarop een paar lepels saus. Daarnaast een portie bulgur. Werk af met ijsbergsla, de yoghurtsaus, schijfjes tomaat en komkommer. Dien op met gesneden Turks brood (pide).