**Broodje kebab met warme knoflooksaus**

hamburgerbroodjes  
kippendijfilet

knoflookpasta

uienpoeder

komijnpoeder

zacht paprikapoeder

koriander gedroogd  
olijfolie  
vloeiende bloem

uien  
room

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

peper en zout  
mosterd  
honing  
ijbergsla  
komkommer  
tomaat  
[frietjes](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm)

**De döner kebab**. Draai het kippenvlees door de vleesmolen en zorg ervoor dat het zeer fijn gemalen is. Kruid met knoflookpasta, uienpoeder, komijnpoeder, gedroogde koriander, zacht paprikapoeder, peper en zout.

Kneed alles goed door en geef het de vorm van een gehaktbroodje. Leg dat in een ovenschotel. Bestuif met olijfoliespray en bak het af in een half uurtje in een voorverwarmde oven op 185°C. Controleer of het tot in de kern goed doorbakken is.

Laat het broodje afkoelen, zet het dan een paar uur in de koelkast en dan nog een half uurtje in de vriezer. Snijd er vervolgens flinterdunne plakjes van met een scherp mes of met de broodsnijmachine.

Bak de döner kebab in een pan met een scheutje olijfolie tot de plakjes rondom krokant zijn.

**Warme knoflooksaus.** Maak [een roux](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van evenveel boter als vloeiende bloem. Voeg hete [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)toe, dan scheutjes room en blijf roeren tot je een dikke saus hebt. Voeg nu naar smaak knoflookpasta toe en kruid met uienpoeder, peper en zout.

**Gekarameliseerde uien.** Snijd een paar uien in ringetjes en bak die in een pan met olijfolie tot ze mooi gekarameliseerd zijn.

**De opbouw.** Verwarm de hamburgerbroodjes een paar minuten in een hete oven. Snijd ze dan doormidden en smeer de onderste helft in met een mengsel van mosterd en honing. Leg daarop een laagje ijsbergsla.

Werk verder af, naar boven toe, met een dikke laag döner kebab, een paar eetlepels warme knoflooksaus, een flinke schep gekarameliseerde ui en sluit af met het bovenste deel van het broodje. Prik vast met een barbecuespiesje om de stabiliteit te verzekeren.

Dien op met een klassiek slaatje van tomaat en komkommer. Geef er [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm) bij.