**Kapsalon met kalkoen**

gouda
kalkoenfilet
aardappelen
peper & zout
shoarmakruiden

olijfolie
ui
romeinse sla
tomaat
komkommer
looksaus
cheddar

Snijd de kalkoenfilets op dunne plakjes en laat die een uurtje marineren in de shoarmakruiden gemengd met olijfolie. Koop daarvoor een zakje kruiden of stel je mengeling zelf samen met gelijke hoeveelheden paprikapoeder, knoflookpoeder, gemberpoeder, korianderpoeder en kurkuma.

Maak frietjes van de aardappelen. Snijd de ui op ringen, was en snijd de sla, komkommer en tomaten. Maak knoflooksaus (mayonaise met geperst knoflook) of gebruik een kant-en-klaar sausje. Bak de kalkoenreepjes en bak frietjes.

Leg een portie frietjes in een bord en schep daarop kalkoenreepjes. Dek af met plakjes cheddar en gouda en zet het bord eventjes onder de grill tot de kaas smelt.

Werk het bord verder af met sla, tomatenschijfjes, komkommerschijfje, uiringen en een flinke klodder knoflooksaus. Er mag een plukje peterselie op, maar het hoeft niet.

Dit is niet de originele versie, beroemd gemaakt door de Rotterdamse kapper die in de pittabar om de hoek, steeds weer z’n favoriete snack bestelde. Voor vele recepten van deze Hollandse klassieker geldt: ‘Hoe vettiger hoe prettiger’. Soms gaat zelfs de sla mee de oven in met de kaas bovenop. Maar dàt vond ik er nu net een beetje teveel over…