

# LIBANEES BROOD MET KIP



## INGREDIËNTEN

- 1 kilo kippendijfilet
- 250ml ketjap
- 4 eetlepels sambal
- uienpoeder
- knoflookpoeder
- 500 gram bloem
- 10 gram bakpoeder
- 15 gram gist
- 500 gram suiker
- 250 ml water
- zonnebloemolie
- zout

## BEREIDINGSWIJZE:

1. Maak het glad deeg met de bloem, bakpoeder, zout, suiker, gist, water en een beetje olie.
2. Laat de deeg afgedekt 2 uur reizen.
3. Maak daarna 10-12 bollen en laat de deegbollen nog eens 30 minuten rusten.
4. Rol de deegbollen uit tot ze rond en plat zijn.
5. Verhit de koekenpan met een beetje olie in de koekenpan en bak de broodjes één voor één aan beide kanten gaar.
6. Snij de kip en leg het in een marinade van ketjap, sambal, uienpoeder, knoflookpoeder, zout en peper.
7. Laat de marinade voor minimaal 1 uur in de kip trekken.
8. Gaar de gemarineerde kip samen met de marinade in de pan tot de marinade is gereduceerd en dik is geworden.
9. Serveer het warm.

**Gang: hoofdgerecht**

**Bereidingstijd: 180 minuten**

**Aantal personen: 8**

**Eet smakelijk!**



### TIP:

Het fijne aan Libanees brood is, dat je het met allerlei verschillende soorten ingrediënten kunt beleggen.

Beleg het bijvoorbeeld met falafel of tempeh, sla, tomaat, kommer, aubergine en feta voor een vegetarische variant.

