

🚜 Kapsalon à la Akbar 🚜

| | | |
|--------------------------------|---------------------|---|
| Wie: | Rijnveste 82 | Ingrediënten voor 6 personen: |
| Smaak: | Lekker vet | 2 kratten Holger |
| Bereidingstijd: | 1 uur (15 min 🍳) | 2 kg verse Friet |
| Afwastijd: | Medium | 3 Kip kebab 400 g Jumbo (of vergelijkbaar) |
| Kosten p.p.: | € 3,89 | 2 zakken Slamix |
| Special thanks to: | Daan van der Stelt | 1 Pitteperk Boerenkaas |
| Speciale benodigdheden: | Oven en frituur | 6 aluminium Bakjes |
| Serveersuggestie: | Holger | 5 Tomaten |
| | | 1 zak gesneden Rode kool |
| | | 3 Uien |
| | | 1 blok Feta |
| | | 1 stoplicht Paprika |
| | | 1 Komkommer |
| | | Veel sauzen (knoflook, curry, ketchup & mayo) |



Wat vindt Uw PromoCie:

Eten verbreedert! Ten tijde van toenemende spanningen tussen bevolkingsgroepen is een maaltijd die een brug slaat tussen verschillende culturen essentieel.

Voorbereiding:

1. Snijd de frietaardappelen in frietjes
2. Bak de frietjes voor op 150°C voor 5 minuten
3. Bak de frietjes af op 180°C totdat die mooi knapperig zijn
4. Bak de kip kebab in een bakpan totdat deze een bruin krokant laagje heeft
5. Geef iedereen een nieuw flesje Holger
6. Snij de groente
7. Rasp de kaas
8. Snij de feta in blokjes
9. Verwarm de oven voor op 200°C

Kapsalonopmaak:

1. Vet de aluminium bakjes in met olie
2. Vul de aluminium bakjes met een laag frietjes onderin, kip kebab en kaas er bovenop
3. Leg de bakjes in de oven totdat de kaas smelt
4. Vul de bakjes af met de gemixte groente en feta
5. Strooi een beste batch knoflooksaus op het gerecht

Zoals de kapsalon hier gemaakt is, is het een glutenvrij gerecht (zonder het bier natuurlijk..)!!

Wist je dat: De Kapsalon uit Rotterdam komt? Uit een gewone kebabzaak?

