Recept voor Shoarma van Mamma

Wat heb je nodig:
500 gram kipfilet
1 grote ui
1 rode paprika
1 bakje champignons
1 zakje shaorma kruiden(Silvo)
Bakboter of olie
Pitabroodjes of gewone puntjes/afbakbroodjes
Verder heb je nodig:
Een hapjespan of koekenpan
Braadpan
Snijplank

Verder heb je nodig:
Een grote braadpan
Snijplank
Keukenmes

Zo maak je het klaar:
Maak, indien nodig, de kipfilet schoon en snij het in blokjes.
Doe hier alvast het zakje shoarma kruiden bij. Versnipper de ui, snij de paprika in kleine blokjes en snij de champignons in schijfjes.

TIP: Gebruik voor het snijden van de champignons een eierensnijder, dan krijg je mooie gelijkmatige schijfjes!

Doe in de braadpan een klontje boter. Als de boter gesmolten en klaar om in te bakken is, doe je de kip erin en bak je dit goed door, zodat de kip goed dicht geschroeit is. Dan zet je de braadpan op het kleinste vuur met een warmhoud-plaatje eronder. Af en toe wel even doorroeren, zodat het niet aanbrandt!
Dan pak je de hapjespan of koekenpan en daar doe je ook weer een beetje boter in. Laat dit smelten en bak vervolgens hier de champignons in.
Doe daarna de ui en de paprika bij en laat dit even doorbakken. Als dit gedaan is, doe je de hele inhoud van de hapjespan of koekenpan bij de kip.
Laat dit nog even doorpruttelen, zodat de smaak van de kruiden goed intrekt.
Intussen verwarm je de over voor, voor de pitabroodjes of afbakbroodjes.
Volg hiervoor verder de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Als je gewone puntjes oid erbij eet kan je dit gedeelte natuurlijk overslaan.
Als de broodjes klaar zijn kan je opscheppen en aan tafel!
Lekker met knoflooksaus, loempiasaus, sambal en een frisse salade.
Eet smakelijk!!!

Dit recept is terug te vinden op:
http://keepitsimpleandcook.blogspot.nl/2012/10/shoarma-van-mamma.html