PIKANTE PAPRIKAHUMMUS MET MIDDEN-OOSTERSE KIP, TZATZIKI EN PITABROODJE



Eetmoment: Lunch, Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel, Gezond
Soort: Vlees

Als je dit op tafel zet, gaan je tafelgasten geheid juichen van enthousiasme. Het is een prachtig, kleurrijk en smaakvol gerecht. Zeker op een zonnige lente dag is dit gerecht heerlijk als stevige lunch of een diner. Een groot voordeel is het feit dat het gerecht goed voor te bereiden is en staat daardoor binnen mum van tijd op tafel. Wie wil dat nou niet? Onze nieuwe Duet paprika staat in dit gerecht in de hoofdrol. Stoer zoals de puntpaprika, smaakvol zoals de normale! Bij dit gerecht raadt de Bigondier een Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland aan. Mocht je interesse hebben, vind je de wijn in onze winkel!

Benodigdheden voor 3-4 personen:

Gerookte paprika hummus
- 1 paprika geroosterd
- 250 gram kikkererwten
- 15 ml citroensap
- 1 tl. gemalen komijnzaad
- 1/2 tl. zout
- 1/2 tl. gerookte paprikapoeder
- 2 tenen knoflook
- 3 el. tahini
- Mespunt cayennepeper naar smaak
- [illegible]extra virgin olijfolie (extra naar smaak)

- 1/3 komkommer
- 125 ml. Griekse yoghurt
- 2 tenen knoflook, fijngeperst
- 1 el. munt, fijngesneden
- ½ citroen (alleen het sap)
- 1 el. extra virgin olijfolie
- Peper en zout naar smaak

Overige ingredienten
- 600 gr. kippendijen
- 1 halve duet paprika
- 3 a 4 el. baharat kruiden
- 6 pita's
- Cherrytomaten
- 1 granaatappel
- 30 gr. pistachenoten
- Plakjes komkommer
- Handvol mesclun sla

1) We beginnen met het maken van de gerookte paprika hummus. Spoel de kikkererwten goed af en dep deze droog. Steek de BBQ aan met houtskool en maak een warme en een koude zone. Dit betekent dat je de helft met kolen opvult en de andere helft niet. Leg de Duet Paprika rechtstreeks in het vuur en laat deze verbranden. Dit geeft de paprika een geroosterde, zachte smaak.

2) Wrijf met je handen het geroosterde velletje van de paprika er af en snijd hem in stukken. Doe de paprika in de keukenmachine of een blender. Doe ook de overige ingrediënten erbij in en mix dit tot een egale massa. Schep het mengsel af en toe om als de machine niet helemaal mee werkt. Voeg eventueel naar smaak nog citroen, zout of wat cayennepeper toe. Doe de hummus in een schaaltje en voeg wat olijfolie en wat extra geroosterde paprika poeder erop en zet het even in de koelkast.

3) Kruid de kippendijen met de baharat kruiden en leg deze op het indirecte zone van de barbecue. Bereid de kippendijen in 20 minuten door ze af en toe om te draaien. Maak ondertussen de tzatziki de komkommer te raspen en op te vangen in een zeef. Voeg wat zout toe en laat dit even voor 10 minuten staan, voordat je met de lepel de resterende vocht eruit drukt. Doe vervolgens de komkommer en de rest van de ingrediënten in een schaaltje en hussel deze goed door. Zet even koud in de koelkast en klaar is de tzatziki.

4) Snijd de paprika, de tomaten, de komkommer en leg deze klaar op een plank. Rooster de pitabroodjes op de barbecue en pel de pistachenoten. Snijd vervolgens de granaatappel doormidden en klop de pitjes eruit. Leg garnituren op een grote plank, voeg de gebraden kippendijen, geroosterde pita broodjes, de tzatziki en de hummus toe. En eetsmakelijk! Laat iedereen lekker zelf zijn broodje samenstellen. Heerlijk!

5) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Kingfisherbay Sauvignon Blanc (https://www.debigondier.nl/products/kingfisher-bay-sauvignon-blanc?

_pos=1&_psq=kingfi&_ss=e&_v=1.0) is perfect hierbij.

Eetsmakelijk!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.