



Kapsalon met kipgyros

met zelfgemaakte ovenfriet, sla en tomaatjes

FAMILY 40 min. • Eet binnen 3 dagen



FAMILY



Vastkokende aardappelen



Knoflookteen



Cherrytomaatjes



Verse bieslook



Mayonaise



Kipgyros



Radicchio en ijsbergsla

Voorraadkast items
Olijfolie, karnemelk, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Koekenpan, kleine kom, keukenpapier, saladekom, bakplaat met bakpapier

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Cherrytomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Verse bieslook* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Mayonaise* (g) 3) 10) 19) 22)	40	75	100	140	175	215
Kipgyros* (g)	110	220	330	440	550	660
Radichio en ijsbergsla* (g)	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Karnemelk (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3429/820	564/135
Vetten (g)	51	8
Waarvan verzadigd (g)	7,6	1,3
Koolhydraten (g)	56	9
Waarvan suikers (g)	6,7	1,1
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	29	5
Zout (g)	0,7	0,1

Allergenen:

3) Eieren 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten



1. Ovenfriet maken

Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de **aardappelen** en snijd ze in repen van ½ – 1 cm dik. Dep de frieten droog met keukenpapier en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Meng de frieten met de helft van de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak 25 – 35 minuten in de oven, of langer wanneer je ze knapperiger wilt. Schep halverwege om.



2. Snijden

Pers of snijd ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Halveer de **cherrytomaten** en snijd of knip de **bieslook** fijn.



3. Dressing maken

Meng voor de dressing in een saladekom 1½ el van de **mayonaise** per persoon met de karnemelk en de **bieslook** (geen karnemelk in huis? Zie TIP). Breng op smaak met peper en zout. Meng in een kleine kom de overige **mayonaise** met de **knoflook**. Heb je een grote **knoflookteen** ontvangen of vind je rauwe **knoflook** al gauw te scherp? Gebruik dan de helft.

TIP: Heb je geen karnemelk in huis? Vervang dit dan door yoghurt, melk of enkel mayonaise. De dressing kan dan wel wat dikker of dunner worden, maar de smaak past wel goed bij het gerecht.



4. Kipgyros bakken

Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipgyros** in 5 – 7 minuten gaar.



5. Salade mengen

Meng ondertussen in de saladekom de **radichio** en **ijbergsla** en de **cherrytomaten** met de dressing.



6. Serveren

Verdeel de frieten over het bord. Leg de salade erop en verdeel de **kipgyros** daarover. Schep de **knoflookmayonaise** erbovenop. Wil je de frieten liever krokant houden? Leg de salade en de **kipgyros** dan naast de friet (zie TIP).

TIP: Houd je van pittig en heb je sambal in huis? Voeg dit dan naar smaak aan de kapsalon toe.

Eet smakelijk!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.