



## Kippendij reepjes uit de 3 in 1 oven

### Benodigdheden

- 400 gr kippendijen
- 1 eetlepel gemalen komijn
- 2 eetlepels gerookte paprika poeder
- 2 eetlepels ras el hanout
- 1 eetlepel zout
- 2 theelepel gember poeder
- witte kool
- kropsla
- 4 grote pitabroodjes
- yoghurt

🕒 45 min. - Moeilijkheidsgraad: 🍳👨🍳👨🍳

### Werkwijze

1. Snij het kippendijen in dunne reepjes en marineer dit met de droge kruiden en het zout
2. Laat dit minimaal 15 minuten intrekken
3. Snij de witte kool in dunne reepjes
4. Pluk de kropsla en was deze onder koud water
5. Zet de dichte stoomschaal in de oven op het onderste niveau
6. Verwarm de oven voor op 80 graden lage temperatuur stoom
7. Verdeel de gemarineerde kipreepjes gelijkmatig over de geperforeerde stoomschaal
8. Als de oven is voorverwarmt zet je de stoomschaal met de kipreepjes in het midden van de oven
9. Programmeer de oven d.m.v. meerfase koken:  
Fase 1: 80 graden lage temperatuur stoom 5 minuten  
Fase 2: 150 graden grill met magnetron 180 watt 5 minuten  
Fase 3: 230 graden grill gedurende 10 minuten
10. Rooster het pitabroodje even om en om in een droge pan op hoge temperatuur
11. Leg het pitabroodje op een bord
12. Leg hierop, naar smaak, de sla en de gesneden witte kool
13. Voeg naar smaak wat yoghurt toe

Eet smakelijk!

**ATAG**  
*we love to cook*