

# Turkse durum met groene appel en paprika

## Nodig aan boodschappen 4 personen:

- 4 Kipfilets
- Een pak wraps
- 2 Granny Smith appels
- 1 rode paprika
- 200 ml griekse yoghurt
- 1 tl tijm
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl komijn
- 1 tl peterselie
- Olijfolie

## Bereidingswijze:

Kruid de kipfilet in de olie, tijm en gemalen komijn. Laat dit eventjes afgedekt in de koelkast staan, liefst een hele middag. Als de marinade goed in heeft kunnen trekken, ga je de kip lekker aanbakken. Intussen snijd je de paprika en de appels in stukjes. Deze bak je als de kip goed gaar is ook nog eventjes mee. Ondertussen maak je met de Griekse yoghurt een sausje, meng hierin knoflookpoeder en wat tijm mee. Mocht je van wat zuurder houden kun je nog een knijpje citroensap daarin meenemen. Voeg dan nog wat peterselie aan het sausje toe. Je kunt bij het opdienen twee dingen doen, of je serveert het sausje los zodat de mensen aan tafel hun eigen wraps maken. Of je smeert de wraps in en rolt ze vantevoren al in.

Een heerlijke fris kippgerecht, wat zelfs ook koud nog superlekker is!

## Bereidingstijd:

30 min.

**Keukentools:** Wokpan en of hapjespan, schaaltje

**Goed te combineren met:** Frietjes en of gebakken aardappeltjes. Of een lekkere salade.