



Tosti met kip en naanbrood uit India

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g bio kipfilet in repen gesneden
- 🍴 100 g Griekse yoghurt
- 🍴 1 citroen, sap
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 2 tl tandoorikruiden
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 1 el verse koriander
- 🍴 75 g crème fraîche
- 🍴 4 naans

MATERIAAL: grillpan, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Pers het teentje knoflook uit en meng met het citroensap, yoghurt en tandoorikruiden.
2. Smeer hier de kipfilet mee in en zet in ieder geval een half uur in de koelkast om te marineren.
3. Verwarm je oven voor op 180°C.
4. Doe de kip in een ovenschaal en bak deze in 30 minuten gaar.
5. Besmeer de helft van de naans met crème fraîche.
6. Snijd de ui in dunne ringen en verdeel deze er samen met de verse koriander over.
7. Leg de kip ook op het brood.
8. Pak een andere naan en dek daar de bovenkant mee af.
9. Laat een grillpan goed heet worden en grill het 'broodje' aan beide kanten.

BRON: culy.nl

