

## PAPRIKA - KIPFILET - PITABROODJE

Warme maaltijd - 2 personen - bereidingstijd 20 minuten

### INGREDIËNTEN

2 volkoren pitabroodjes  
rode ui gesnipperd  
rode paprika in stukjes gesneden  
groene paprika in stukjes gesneden  
gele paprika in stukjes gesneden  
2 schijven ananas (vers of uit blik) in  
stukjes gesneden  
1 kiwi in stukjes  
200 gram kipfilet in blokjes gesneden  
4 eetlepels magere yoghurt  
2 teentjes knoflook (meer mag ook)  
Peper  
Peterselie of bieslook  
Olijfolie (om te bakken)

### BEREIDING

Snijd de knoflook heel fijn of gebruik een knoflookpers. Meng de knoflook door de yoghurt. Verwarm de pitabroodjes volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Doe een scheutje olijfolie in een warme koekenpan of wok. Voeg de paprika en ui toe en roerbak 5 minuten. Voeg de kipfilet toe en roerbak nog 5 minuten. Voeg de ananas en kiwi toe en laat op laag vuur nog even doorwarmen. Snijd het warme pitabroodje open, leg op een bord en besmeer met de knoflookyoghurt. Verdeel het paprikamengsel over het broodje en bestrooi met peper en verse heel fijn gesneden peterselie of bieslook. Eet hierbij nog een salade van tomaat, komkommer en sjalot besprenkeld met extra vergine olijfolie en een paar korrels grof zeezout.

