

Pizza met Kip Tandoori

Voor 4 pizza's

Ingrediënten:

- 1 aubergine, in dunne plakken
- zout
- 1 el Griekse yoghurt of crème fraîche
- 300 g kipfilet, in blokjes
- 6 el olijfolie
- 4 (korianderknoflook) Naan broden
- 2 tomaten, in plakken
- 1 zakje mini mozzarella (ca. 20 bolletjes), gehalveerd
- verse koriander

En van Fair Trade Original:

- 1 pakje Tandoori kruidenpasta

Bereidingswijze:

- Bestrooi de plakken aubergine met zout en dek af met folie.
- Zet ze 15 minuten weg.
- Meng de Tandoori kruidenpasta met yoghurt of crème fraîche en marineer hier de blokjes kipfilet in.
- Verwarm de oven voor op 225°C.
- Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de gemarineerde kipblokjes gaar.
- Dep de aubergineplakken droog met het keukenpapier.
- Neem de kipblokjes uit de pan en voeg nog 4 eetlepels olie toe.
- Bak de aubergineplakken aan beide kanten goudbruin en gaar.
- Bedek de Naan broden met enkele plakken gebakken aubergine, plakken tomaat, de Tandoori kipstukjes en gehalveerde mozzarella bolletjes.
- Plaats de broodjes 4-6 minuten in de oven zodat de mozzarella smelt.
- Bestrooi de broodjes vlak voor het serveren met verse koriander.

Wijntip: Shiraz (rood), Zuid-Afrika. Fair Trade Original