

Kipspiezen

www.kookjemee.nl

Kipspiezen

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 10

Ingredienten:

1 kg kipfilet

2 uien

2 tenen knoflook

6 eetl boter gemolten

4 eetl sojasaus

2 eetl citroensap

2 theelepels gemalen koriander

Zout en versgemalen peper

Bereidingswijze:

Snij de kip in kleine stukjes. schil de uien en knoflook en hak ze fijn en doe ze in een lage niet metalen schaal. Voeg de gesmolten boter toe, soja, citroensap, koriander, zout en peper toe en roer goed door elkaar. Voeg de kip toe, goed mengen met de marinade, zet ca 7 uur in de koelkast. Rijg de stukjes (afgedroogde)kip aan sate- stokjes en grill 10 min onder de grill of in de grillpan. Bedruip ze tijdens het grillen met de marinade zodat ze niet uitdrogen. Serveer de kebab met rijst en een gemengde salade met bv paprika, tomaat en ui.

Variatietips

1. Vervang kip door varkens,lams-of kalkoenvlees
2. Gebruik gemalen komijn inplaats van koriander.



is .