

Moorse kipspiesjes

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 3 flinke kipfilets voor 6 spiezen
- 0,75 tl gemberpoeder
- 1,5 tl paprikapoeder
- 1 tl kurkuma
- 2 snufjes kaneel
- 1,5 tl komijn
- 1,5 el peterselie
- 0,75 tl zwarte peper
- Een flinke klodder honing

Bereidingswijze:

Overheerlijke Moorse Kip!

Een kruidenmengsel voor een heerlijke marinade voor een lekker pittig stukje kip.

Snijd de kipfilets in flinke stukken. Bijvoorbeeld 6 stuks per kipfilet zodat ze groot genoeg zijn om aan de spies te rijgen. Meng in een kom de honing met de kruiden tot een dikker papje waar de kipfilet stukjes doorheen haalt. Laat dit eventjes goed intrekken. Warm de grill op voor het bakken, rijg de stukjes kip aan de spies en klaar! Bakken maar!

Bereidingstijd:

2 uur

Keukentools: Mengkom , Spiezen voor de bbq

Goed te combineren met: Brood / Frietjes / Bbq