

Griekse kipspiesjes

- 750 gram kipfilet in stukjes van 2x2 cm.
- 4 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 2 eetlepels **knoflook Edik of peterselie Edik**
- 2 theelepels fijngesneden oregano
- 2 theelepels fijngesneden munt
- 2 theelepels fijngesneden tijm
- 3 eetlepels fijngesneden bladpeterselie
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 kleine rode ui, heel fijn gesneden
- 1 theelepel chili vlokken
- peper en zout

Bereidingswijze

Rijg de kipfilet aan spiesjes en leg de spiesjes in een schaal.

Meng olijfolie, limoensap, oregano, tijm, munt, peterselie, knoflook, ui, chilivlokken en wat peper en zout. Schenk deze marinade over de kipspiesjes en wrijf deze goed in het vlees.

Laat minstens 2 uur marineren (liever langer) in de koelkast.

Rooster de kip in circa 8 minuten rondom bruin en gaar onder de grill, op de barbecue of in de grillpan. Bestrijk de spiesjes tijdens het roosteren nog een keer met de marinade.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

