

Pittige marinade met kerrie voor kip

4 Personen

- 8 kippendijen
- 3 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel kerrie Madras
- 2 eetlepels **Knoflook-Edik**
- 2 teentjes knoflook
- Zwarte peper en zout

Bereidingswijze

Maak een marinade van de ketjap, kerrie, Knoflook-Edik, gehakte knoflook en peper en zout. Marineer hierin de kippendijen 2 tot 3 uur.

Verhit vloeibare braadboter in een braadpan of hapjespan en bak hierin de kippendijen rondom aan. Pas op ! Door de marinade kan het vlees sneller aanbranden dus op tijd omdraaien.

Als de kip rondom goed bruin is giet je de overgebleven marinade erbij en zet je het vuur klein. Laat de kip een half uurtje garen en giet er een beetje water bij. Hierdoor krijg je een heerlijke jus.



*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

