

# KOKEN *met* NOTEN

barbecue

## KIPPENDIJSPIESJES VAN DE BBQ MET EEN CRUMBLE VAN NOTEN

Recept



Deze Oosters gemarineerde kippendijspiesjes zijn heerlijk! De combinatie van kruidig met het zoete van de abrikoos en het krokante van de nootjes is perfect. Je kunt hiervoor elke noot gebruiken die je lekker vindt. Garneer met peterselie en koriander en serveer met een lekker sausje van yoghurt, en munt.

AANGEBODEN DOOR UW NOTENSPECIALIST

# KIPPENDIJSPIESJES VAN DE BBQ MET EEN CRUMBLE VAN NOTEN

## INGREDIENTEN

(voor 4 spiesen)

- 4 st kippendij (zonder bot & vel)
- 8 st gedroogde abrikozen (geweld)
- 1 st rode paprika
- 2 st uien
- Zout
- Peper
- Olijfolie
- 2 tl Ras el Hanout kruiden
- 1 tl Komijnpoeder
- 1 bosje verse peterselie (gehakt)
- 1 bosje verse koriander (gehakt)
- 1 tl chiliflakes
- 1 teen knoflook
- ½ st Citroen (sap)
- 1 el Granaatappelmelasse
- 100 gram gemengde noten (gehakt)

## BENODIGDHEDEN

- 4 BBQ-spiesen
- BBQ of grillplaat

## Bereiding

1. Snijd de kip in stukken van 3 bij 3 cm en maak een marinade van de olie, komijnpoeder, knoflook, ras el hanout kruiden, citroensap, chiliflakes en de helft van de verse kruiden.
2. Breng op smaak met zout en peper en laat de kip hier minimaal 1 uur in marineren.
3. Snijd de uien in vieren en de paprika in grove stukken en start met het maken van de spiesjes
4. Wissel een stukje kip af met een stukje paprika, gewelde abrikoos of ui en herhaal dat
5. Grill ze aan beide kanten op de BBQ
6. Lak de spiesjes tijdens het grillen in met de granaatappelmelasse en laat ze nog kort even verder bakken
7. Haal ze van de gril en rol ze door de gehakte noten voordat je ze gaat serveren

