



Kipspies met gebakken uitjes en Hela Kruiden Ketchup Pinda

Ingrediënten voor 2 Personen

250 g kippendijfilet of kipfilet
2 el ketjap
1 teen knoflook
1 tl sambal
80 g Hela Kruiden Ketchup Pinda
30 g gebakken uitjes
20 g seroendeng
6 satéprikkers



Vorbereiding

1. Snijd de kippendijfilet of kipfilet in blokken.
2. Pers de knoflook met een knoflookpers.
3. Maak de marinade door de ketjap, knoflook en sambal door elkaar te mengen in een bakje.
4. Giet de marinade over de kipblokken en zet dit minimaal 30 minuten in de koelkast zodat de marinade in kan trekken.
5. Prik de kipblokken aan de satéprikkers zodat je mooie spiezen krijgt.
6. Grill de kipspiezen in ongeveer 8 minuten in een grillpan totdat deze goed gaar zijn.
7. Verdeel de Hela Kruiden Ketchup Pinda, de gebakken uitjes en de seroendeng over de kipspiezen.
8. Serveer eventueel met gebakken patat en een gemengde salade voor een complete maaltijd óf serveer de kipspiezen op een broodje.

Smakelijk!