

Kipspiesje Honing Mosterd

 Bereiden in: grillpan/BBQ

 Voorbereiding: 25 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 12-15 spiesjes):
- 400 gram kipdijfilet, in kleine blokjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 teentje knoflook, geperst
- Zout en peper naar smaak
- 12-15 houten prikkers (vooraf geweekt in water)
- Voor de honing-mosterdsaus:
- 3 eetlepels honing
- 2 eetlepels grove mosterd
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel citroensap

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Kipspiesje Honing Mosterd

Bereiding

- 1 **Marineer de kip:** Meng in een kom de olijfolie, paprikapoeder, knoflook, zout en peper. Voeg de kipblokjes toe en meng goed. Laat minstens 20 minuten marinieren in de koelkast.
- 2 **Maak de dip:** Roer in een kleine kom de honing, mosterd, mayonaise en citroensap tot een gladde saus. Zet apart.
- 3 **Rijg de kip:** Rijg de gemarineerde kipblokjes aan de houten prikkers. Zorg ervoor dat de stukjes goed verdeeld zijn.
- 4 **Grillen of bakken:** Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en bak de spiesjes in 8-10 minuten goudbruin en gaar, draai ze regelmatig.

Kooktips

Sesamzaadjes zijn een heerlijke toevoeging die zorgen voor een extra knapperige textuur en een subtiele nootachtige smaak. Hier is hoe je ze kunt toevoegen: Sesam-Twist voor de Kipspiesjes: Sesamzaadjes toevoegen: Strooi 2-3 eetlepels witte en/of zwarte sesamzaadjes op een bord. Rol de gemarineerde kipstukjes door de sesamzaadjes voordat je ze aan de prikkers rijgt. Zo blijven ze goed plakken. Roosteren voor meer smaak: Voor een intensere smaak kun je de sesamzaadjes eerst even licht roosteren in een droge koekenpan, maar laat ze afkoelen voordat je ze op de kip gebruikt. Extra garnering: Strooi bij het serveren nog een klein beetje geroosterde sesamzaadjes over de spiesjes voor een mooi uiterlijk en extra knapperigheid. De sesamzaadjes geven je kipspiesjes niet alleen een smaakvolle boost, maar ook een elegante uitstraling. Perfect voor een feestelijke borrel!

image not found

Serveren <https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-eeen-koe-kopen.png>

Serveren: Leg de spiesjes op een mooie schaal en serveer met de honing-mosterdsaus in een kommetje ernaast.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten