

Kipworstjes aan spiesen

Aantal personen: 4

300 gr kipfilet

$\frac{1}{4}$ theelepel kurkuma

$\frac{1}{4}$ theelepel peper

$\frac{1}{4}$ theelepel zout

$\frac{1}{2}$ rode peper

2 eetlepels fijngehakte koriander

pancoating / olijfolie

6 satéprikkers

Snijd de kipfilet grof in stukken en maal ze samen met de kurkuma, peper en zout in een keukenmachine tot gehakt.

Maak de rode peper schoon en hak hem fijn. Kneed de stukjes peper door het gehakt heen samen met de koriander. Zet het gehakt 30 minuten in de koelkast.

Wel de houten prikkers 30 minuten in het water.

Kneed met vochtige handen ovale worstjes van het kipmengsel en druk die goed vast om de prikkers

Bestrijk de spiesen met olie of spuit in met de spray.

Bak ze ca 3 minuten per kant.

Serveer met een frisse salade en gebakken aardappeltjes.

