

Tapas Cajunkip met limoensaus

Aantal personen: 5

250 gram kipfilet in repen

Cajun Mix:

5 tenen knoflook

4 eetlepels paprikapoeder

2 eetlepels gedroogde oregano

2 eetlepels gedroogde tijm

2 theelepels zout

2 theelepels gemalen peper.

Limoendip saus:

175 milliliter yoghurt

1 eetlepel vers limoensap

1 eetlepel geraspte limoenschil

zout en peper

Voor de cajunmix: meng knoflook, paprikapoeder, oregano en zwarte peper in een kom en haal de kip door de kruiden. Schud de overtollige kruiden eraf, leg de kip op een rooster en stop het 5 à 7 minuten in de oven op 200 graden tot de kip goudbruin en gaar is.

Voor de limoendip saus: meng yoghurt, limoensap, limoenrasp in een kom. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de dipsaus bij de kip.

