

Glutenvrije kipspiesjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke kipspiesjes voor op de grill of barbecue

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 20 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 kippenborst
- 1 kipfilet(1/2 kippenborst)
- paar takjes platte peterselie (fijngeknipt)
- 2 eetlepels kipkruiden (met zout)
- 1/2 eetlepel ras al hanout (rood)
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 theelepel tijm
- 1/2 theelepel cayennepeper
- paar chilivlokken
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel knoflooklookzout
- 3 eetlepels olie

Bereidingswijze:

1. Was de kip goed en snijd in blokjes
2. Meng met de kruiden, peterselie en olie. Laat bij voorkeur een aantal uur of een nacht afgedekt marinieren.
3. Roer dan goed door en rijg de kipstukjes aan een stokje. Niet te vol maken zodat alle kanten goed gaat garen.
4. Bak in een grillpan of grillplaat of leg op de barbecue
5. Serveer eventueel met deze heerlijke [pitabroodjes](https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl/glutenvrije-pitabroodjes/) en een lekkere saus en rauwkost of salade <https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl/glutenvrije-pitabroodjes/>

Notities: