



Hoofdgerechten

Spiesjes van kippengehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram kippengehakt
1 ui (fijngehakt)
2 eetlepels citroensap
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel lookpoeder
3/4 theelepel komijn
1/2 theelepel kaneelpoeder
1/4 theelepel nootmuskaat (gemalen)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de kruiden in een grote kom. Doe het gehakt, de ui en het citroensap erbij en roer goed om. Verder op smaak brengen met peper en zout. Dek de kom af en plaats deze een half uur in de koelkast zodat je het vlees gemakkelijk kunt bewerken.

Rol worstjes van het mengsel en steek ze op de stokjes. Goed aandrukken. Grill de spiesjes ongeveer 7 minuten per kant tot ze gaar zijn. Serveer met een Oosters sausje of Griekse yoghurt om heerlijk in te dippen.

Keukenbenodigdheden

satéstokjes

