



Hapjes

Mangosausje met kipspiesje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 kipfilet
- 1 eetlepel currypoeder
- 1 eetlepel sesamzaad
- boter
- 1 mango (rijp)
- 1 snuifje cayennepeper
- 1/2 rode ui (fijngesnipperd)
- 1 handvol koriander (takjes)
- peper
- zout

Bereidingswijze

Snij de kipfilet in reepjes en kruid met de currypoeder, peper en zout. Rijg de reepjes aan 4 of 6 spiesjes, bestrooi met sesamzaadjes en bak ze in boter goudbruin en gaar.

Mix ondertussen het vruchtvlees van de mango glad. Kruid met de cayennepeper en een beetje zout.

Verdeel het mangosausje over 4 of 6 glaasjes. Strooi er wat rode ui over en steek er een kipspiesje rechtop in. Werk af met een takje koriander en serveer meteen.

