



Hapjes
Bijgerechten

Citrus-kippensatés

Voor 8 personen.

Ingrediënten

800 gram kip (in blokjes van 2.5 cm)
1 rode paprika (Geblancheerde stukjes)
1 gele paprika
4 uien (klein, in plakken)
1 eetlepel gehakte kruiden

Voor de marinade

2 sinaasappels (sap, geraspte schil)
2 limoenen (sap, geraspte schil)
8 theelepels honing
4 theelepels olijfolie
snuifje korianderpoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de marinade onder elkaar. Leg er de kippenblokjes in en plaats ze 2 uur in de koelkast. Steek de kip samen met zoveel groenten als je zelf wilt op stokjes.

Bak de satés 12-15 minuten op een hete barbecue en borstel ze regelmatig in met de marinade. Bestrooi de kippensatés voor het opdienen met tuinkruiden.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

