Weer een heerlijk recept

Griekse Kipspiesen:

Bereidingstijd: *circa 20-30 minuten*

Ingrediënten:

- *1.5kg*

Voor de Marinade:

- *1.5 – 2 dl olijfolie of zonnebloemolie*
- *5 knoflookteentjes, geperst*
- *2 el oregano*
- *1 tl dille*
- *2 tl citroensap*
- *1tl paprikapoeder*
- *1 rood pepertje, zeer fijngehakt (inclusief zaadjes)*
- *1 rode ui, zeer fijngehakt*

Bereidingswijze:

- *Alle ingrediënten voor de marinade goed mengen.*
- *De kipfilet in langen repen knippen (met de schaar gaat dit lekker snel)*
- *De repen kipfilet zigzaggend op de satéprikkers doen (zo voorkom je rauwe stukjes)*
- *Als alle kipfilet op de stokjes zit kunnen deze lekker gemarineerd worden*
- *Zet de schaal in de koelkast en laat het zeker 8uur marineren (kan je dus makkelijk de dag ervoor maken)*
- *Af en toe de stokjes omkeren zodat alle kip goed gemarineerd wordt*
- *Op de Bbq grillen en klaar is Wil*

Serveertip:

Heerlijk met Stokbrood, Tzasiki en Kruidenboter.

Smakelijk

Facebook Website

Kampeerclub 'T zuiden