



Indische bbq kip met naanbrood



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 kipfilets
olijfolie
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel komijnpoeder
zwarte peper
zout
4 naanbroden (Indische broden, vacuüm verpakt)
1 potje Griekse yoghurt
1 bosje munt (fijngesneden)
rauwkost (naar keuze)
1 limoen

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kip in blokjes. Meng met de olijfolie, kaneel, koriander, gember, paprika, komijn, peper en zout. Voeg het sap van 1 limoen toe. Laat 30 minuten marineren in de koelkast.
- 2.** Meng de Griekse yoghurt met de fijngesneden munt.
- 3.** Rijg de kippenblokjes aan spiesjes en gril ze gaar op de barbecue.
- 4.** Verwarm de naanbroden eveneens kort op de barbecue. Leg op elk naanbrood een spiesje.
- 5.** Serveer met het muntsausje en rauwkost. Leg er telkens een kwartje limoen bij.