



# KIPSPIESJE MET AZIATISCHE MARINADE

1 theelepel korianderzaad  
1 theelepel komijn  
1 steranijs  
1 theelepel kerrie  
1 theelepel kurkuma  
1 theelepel bruine suiker  
1 eetlepel chilisaus  
1 eetlepel sojasaus  
1 dl. kokosmelk  
1 teen knoflook, geperst  
5 gram verse gember, geraspt  
500 gram kipfilet  
zout en peper

Bak de droge specerijen.

Laat afkoelen en maal in de keukenmachine.

Voeg de andere ingredienten toe.

Snijd de kipfilet in stukken van 2 bij 2 cm. en marineer.

Rijg de kipfilet aan spiesjes.

Bak de spiesjes in de olie rondom bruin.

Gaar 15 minuten in de oven op 200 C.

