

6-6-2019

Kookavond

Kipspiesjes met gazpacho dip

Nodig:

- 150 gr kipfilet
- ½ theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel verse peterselie
- Peper en zout
- 1 eetlepel olie
- 2 tomaten
- Stuk stokbrood
- Scheutje wijnazijn
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- 1 rode peper
- 1 mango

Zo maak je het:

- Snijd de kip in blokjes en kruid met paprika poeder, peper en zout.
- Rijg de kip aan de prikkers (eventueel een blokje mango er tussen) en bak de spiesjes tot de kip gaar is.
- Hak sjalot, tomaten, knoflook en rode peper grof en voeg toe aan de blender.
- Blend grof en voeg vervolgens het brood, water, witte wijnazijn en olijfolie toe.
- Breng op smaak met peper en zout en meng alles tot een redelijke dikke consistentie.
- Deze is iets dikker dan een normale gazpacho aangezien het een dip voor de kipspiesjes is.
- Verdeel de gazpacho dip over 6 glaasjes en zet hier de kipspiesjes op.
- Verdeel een beetje gehakte peterselie (of takje groen) er over ter garnering.