

Ingrediënten (4 personen)

- 500 gram kipfilet in blokjes
- 4 eetlepels olijfolie
- zout en peper
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel geraspte gemberwortel
- 1 courgette in dikke plakken
- 8 sjalotjes gehalveerd

Voor de koriander raita

- 200 ml Griekse yoghurt
- 2 eetlepels vergehakte koriander
- 1 theelepel tabasco
- 1 teen geperste knoflook

Bereiden

Meng de kipblokjes met de olijfolie, zout, peper, citroensap en gemberwortel en laat dit zeker 15 minuten intrekken. (Langer is nog lekkerder) Meng ondertussen de ingrediënten voor de koriander raita. Rijg de kipblokjes afgewisseld met een plakje courgette en sjalotje aan houten spiesen. (houten spiesen van te voren wel in koud water leggen om verbranden te voorkomen.) Rooster de spiesen ongeveer 10 minuten onder een ovengrill of op de barbecue. Keer ze regelmatig om en bestrijk ze met de overgebleven marinade. Serveer de raita erbij.

Bron: Boodschappen 8-20??