

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 sjalotje
- 1 blikje ananasschijven (250 gram)
- 1 ei
- 200 gram gehakt
- 250 gram taugé
- 3 eetlepels Zaanse Mosterd
- zout en peper
- 4 takjes peterselie
- 1 braadkip van 1 kg.
- 1 eetlepel olie
- cocktailprikkers

Vorbereiding

Sjalotje pellen en snipperen. Ananasschijven afgieten en vocht opvangen. 2 ananasschijven in kleine stukjes snijden. IN een kopje het ei los kloppen. In een kom doen: Gehakt, helft van het geklopte ei, sjalot, kleingesneden ananas, 1/3 deel van de taugé, 1 eetlepel mosterd, zout en peper naar smaak. Peterselie fijnsnipperen en er doorheen mengen.

Kip afspoelen onder koud water en droogdeppen met keukenpapier. Buikholte vullen met het gehaktmengsel. Opening dichtsteken met cocktailprikkers. In een kommetje 2 eetlepels mosterd, 2 eetlepel ananassap en olie door elkaar roeren.

Bereiding.

Grill voorverwarmen op de hoogste stand. Kip aan het draaispit steken. Rondom bestrijken met het mosterd mengsel. Kip ca. 1 uur rondom bruin en gaar laten worden in de grill. Af en toe bestrijken met het mosterd mengsel. Kip vervolgens doormidden snijden en vervolgens serveren. Lekker met patat en een salade.