

Thaise kippenspiesjes met limoen en chili

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 kipfilets
8 eetlepels sojasaus
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 blik kokosmelk
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel korianderpoeder
4 centimeters gember (geraspt)
1 spaanse peper (fijngesneden)
2 limoenen (in kwartjes)

Bereidingswijze

1. **Snij de kipfilets in reepjes.**
2. **Meng de rest van de ingrediënten (behalve de Spaanse peper en limoenen) in een kom. Voeg de kippenreepjes toe en laat een paar uur (of een nacht) afgedekt marineren in de koelkast. Rijg aan spiesjes.**
3. **Gril ze op de barbecue en werk af met de Spaanse peper en limoen.**