Indische bbq kip met naanbrood

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 kipfilets
olijfolie
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel komijnpoeder
zwarte peper
zout
4 naanbroden (Indische broden, vacuüm verpakt)
1 potje Griekse yoghurt
1 bosje munt (fijngesneden)
rauwkost (naar keuze)
1 limoen

Bereidingswijze

1. **Snij de kip in blokjes. Meng met de olijfolie, kaneel, koriander, gember, paprika, komijn, peper en zout. Voeg het sap van 1 limoen toe. Laat 30 minuten marineren in de koelkast.**
2. **Meng de Griekse yoghurt met de fijngesneden munt.**
3. **Rijg de kippenblokjes aan spiesjes en gril ze gaar op de barbecue.**
4. **Verwarm de naanbroden eveneens kort op de barbecue. Leg op elk naanbrood een spiesje.**
5. **Serveer met het muntsausje en rauwkost. Leg er telkens een kwartje limoen bij.**