

Hoofdgerecht

Dukkah kipspiesjes

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

20 minuten

Porties:

4

Ingrediënten

Voor de kip

- 500g kipfilet
- en versgemalen zwarte peper
- Groene salade en limoen ter garnering

Ingrediënten voor Dukkah

- 250g sesamzaad
- 135g korianderzaad
- 100g hazelnoten
- 75g komijnzaad
- peper en zout naar smaak

Methode

Vorbereiding:

0

Bereiding:

0

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 3

1. Verwarm de oven tot ca. 250°C en rooster de zaden en noten licht, totdat ze beginnen te verkleuren en aroma afgeven.
2. Doe de zaden en noten in de hakmolen en hak ze met behulp van de Braun Multiquick 5 staafmixer fijn tot een droog (Dukkah) mengsel. Zet dit even opzij.
3. Snijd de kipfilet in grote stukken en rijg ze aan de houten spiesjes.
4. Rol de kipspiesjes door de dukkah en zorg dat het gelijkmatig wordt verdeeld.
5. Verwarm een grillpan of zet de grill van de oven op de hoogste stand wanneer de kipspiesjes gereed zijn. Leg de kipspiesjes op de grillplaat of de ovenplaat en grill ze voor 2-3 min. aan beide zijde gaar en goudbruin.
6. Serveer de dukkah kipspiesjes met een frisse groene salade en een schijfje limoen. Dit gerecht werd bereid met de Braun Multiquick 5 staafmixer met een hakmolen (500ml)

Dukkah is een geweldig gerecht om voor uw gasten te serveren als hapje met olijfolie en brood. U kunt de hazelnoten ook vervangen door pistachenoten voor een levendige kleur.