



Gemarineerde kipblokjes voor de fondue

Eenvoudige maar smaakvolle kruidenmarinade die kipfilet in een half uurtje omtovert tot heerlijk pittige hapjes voor aan de fondue.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	6'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

600 gr kipfilet
3 el olijfolie
2 teentjes look, fijngehakt of geperst
1 kl paprikapoeder
1 kl gedroogde oregano of tijm
1/2 kl zout

1/4 kl zwarte peper

Snuifje chilipoeder (optioneel)

Bereidingswijze

1. Snijd de kipfilet in hapklare blokjes van ongeveer 2 cm.
2. Meng in een kom de olijfolie, look, paprikapoeder, oregano, zout, peper en eventueel wat chilipoeder tot een gladde marinade.
3. Voeg de kipblokjes toe en meng goed door zodat elk stukje mooi bedekt is met de marinade.
4. Dek af en laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast, langer mag gerust voor meer smaak.
5. Gaar de kipblokjes aan de fondue in hete bouillon of olie tot ze volledig doorbakken zijn, wat 4 tot 6 minuten duurt.

Tip

Dep de kipblokjes even droog voor je ze marineert, dan hecht de marinade beter. Gaar kip aan de fondue altijd volledig door.

Lekker met

Frisse salades, een yoghurtsausje en wat brood

Dranktip

Een frisse witte wijn of een licht biertje