

# Rooster-recept

## CHIPOTLE-HONEY KIPPEN KEBABS

🕒 120 🧑 4

### Ingrediënten

- ✔ 800 g Kippendijen
- ✔ Rasp en sap van 2 limoenen
- ✔ 2 Verse Jalapeños
- ✔ 3 Tenen knoflook
- ✔ 3 Eetlepels fijngehakte koriander
- ✔ 3 Eetlepels honing
- ✔ 1 Eetlepel basterdsuiker
- ✔ 1 Eetlepel zout
- ✔ 1 Theelepel chipotlepoeder
- ✔ 1 Theelepel gerookte paprikapoeder
- ✔ 0,5 theelepel komijnpoeder
- ✔ 3 Eetlepels zonnebloemolie
- ✔ Versgemalen zwarte peper

### Bereiding

Begin op tijd met het marineren van de kip. Doe hiervoor het sap en rasp van de limoenen in een kom, samen met de zonnebloemolie, koriander, honing, basterdsuiker, zout, chipotlepoeder, paprikapoeder en komijn.

Ontdoe de jalapeños nu van de zaadlijsten, snipper ze goed fijn en voeg toe aan de marinade. Knijp vervolgens ook de teentjes knoflook uit in de kom en meng alle ingrediënten goed door elkaar.

Neem nu de kippendijen en snijd ze in grote blokjes, van ongeveer 3 x 3 x 1,5 cm. Meng de kipblokjes goed door de marinade, dek af en zet in de koelkast om een tijdje te marineren. Het liefst 1,5 tot 2 uur.

Maak een half uurtje van te voren de Kamado-VenDyk klaar voor direct grillen, zodat de kebabs direct boven de kolen of briketten gegrild kunnen worden. Ga hierbij voor een temperatuur van ongeveer 220 graden. Rijg ondertussen de kipblokjes op de kebabspiesen.

Leg de spiesen op het rooster wanneer de Kamado-VenDyk op temperatuur is en gril ze in ongeveer een kwartier rondom goudbruin en gaar. Regelmatig draaien, zodat de spiesen niet verbranden. In de marinade zitten namelijk veel suikers (basterdsuiker en honing), die snel kunnen verbranden.

Eet smakelijk!