



Gemarineerde kipblokjes voor de fondue

Een eenvoudige maar smaakvolle kruidenmarinade die kipfilet omtovert tot heerlijk pittige hapjes, perfect voor een gezellige fondueAvond.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	6'	4	Aperitief & hapjes

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

Een snuifje chilipoeder (optioneel)

Bereidingswijze

1. Dep de kipfilet droog met keukenpapier.
2. Snijd de kipfilet in hapklare blokjes van ongeveer 2 cm.
3. Meng in een kom de olijfolie, look, paprikapoeder, oregano, zout, peper en eventueel het chilipoeder tot een gladde marinade.
4. Voeg de kipblokjes toe en meng goed zodat elk stukje volledig bedekt is met de marinade.
5. Dek de kom af met plasticfolie en laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast. Langer marineren geeft meer smaak.
6. Gaar de kipblokjes aan de fondue in hete bouillon of hete olie tot ze volledig gaar zijn. Reken op 4 tot 6 minuten, afhankelijk van de warmtebron en de grootte van de blokjes.

Tip

Dep de kipblokjes altijd goed droog voor je ze mengt met de marinade, zo hecht de marinade veel beter. Zorg er bij de fondue voor dat de kip altijd volledig doorgaard is voor je ze opeet.

Lekker met

Frisse salades, een yoghurtsausje en knapperig brood.

Dranktip

Een frisse droge witte wijn of een licht blond biertje past hier uitstekend bij.