



# fresh mart recept

Kippenbrochettes  
met pindadip.




**2+1 GRATIS**



**Kippenbrochettes Hawai** 

3 x ± 140 g

-33,34 %: korting wordt automatisch  
verrekend aan de kassa.

Geldig van 4/5 t.e.m. 17/5/2022 met 



# Kippenbrochettes met pindadip

## Ingrediënten (4 personen)

- 4 kippenbrochettes
- 120 ml kokosroom
- 1 koffiel. sambal oelek
- Hawaï (freshmart)
- 5 eetl. pindakaas
- peper en zout
- 1 limoen
- 3 eetl. ketjap manis
- handvol pindanoten (optioneel)

## Bereiding (10 min.)

1. Pers de limoen.
2. Meng de pindakaas met de kokosroom, de sambal oelek, de ketjap manis en het limoensap in een steelpan. Breng al roerend aan de kook tot je een gebonden saus krijgt. Is de saus wat te dik, voeg dan een extra scheutje water toe. Kruid met peper en zout. Werk eventueel af met wat grofgehakte pindanoten.
3. Bak de brochettes ± 5 min. aan elke kant op de BBQ. Serveer met de dipsaus.

**Tip:** Lekker bij een salade met rauwkost of pasta en bij gepofte aardappelen.

## Nog wat kippenbrochettes over?

### fresh mart restjestip

Meng de stukjes vlees met mayonaise en kerriepoeder en smeer op een **Turks minibrood** of **wrap**. Beleg verder met salade, komkommer, (zongedroogde) tomaten, radijsjes, geraspte wortel, olijven ...

