

Marokkaans gekruide spiesjes met vijgensalsa en salade.

Bijna zomer! Tijd om de b-b-q aan te steken en te genieten van het goede buitenleven. Deze spiesjes horen bij de zomer, vakantie en heerlijk relaxen. Houd bij dit recept rekening met de lange marinadetijd.

Ingrediënten voor de marinade van de spiesjes:

½ kop yoghurt.
1½ tl. gemalen koriander (ketoembar)
1½ tl. gemalen komijn (djinten)
1½ tl. Paprikapoeder
½ tl. zwarte peper.
2 gehakte knoflookjes
1 el. Olijfolie

2 Kipfilets in stukken snijden en minimaal 6 uur marineren.
Overtollige marinade eraf vegen, aan spiesjes rijgen en grillen.

Vijgensalsa:

Gedroogde (harde, witte) vijgen, kerstomaatjes, knoflook en olie.
Van de vijgen de harde steeltjes afhalen. Alles zo klein mogelijk snijden en vermengen.

Tabbouleh:

1 kop fijne bulghur overgieten met
1 kop kokend water
½ bakje kerstomaatjes, in stukjes
1 kleine komkommer, in stukjes
4 lenteuitjes
sap van 2 citroenen
4 el. Olijfolie
een bos peterselie
¼ bosje munt
zwarte peper

Alles mengen voor een verfrissende, kleurrijke salade!

Eet smakelijk!

SvN-2-2010