



BBQ Hawaii skewers

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 1 kipfilet
- 🇨🇦🇺🇸 1 paprika
- 🇨🇦🇺🇸 6 ananasringen
- 🇨🇦🇺🇸 1 rode ui
- 🇨🇦🇺🇸 1½ tl kipkruiden

MATERIAAL: 4 metalen spiesen

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het aansteken van de barbecue.
2. Snijd de kipfilet in stukjes en breng op smaak met kipkruiden of met lekkere barbecue kruiden.
3. Snijd vervolgens de paprika, ui en ananasringen in grote stukken.
4. Rijg alle ingrediënten vervolgens om en om aan de spiesen.
5. Zodra de barbecue lekker op temperatuur is leg je de Hawaii spiesjes ongeveer 6-8 minuten op het rooster, halverwege even keren.
6. Controleer even of de kip goed gaar is en klaar, super simpel, maar erg lekker!

TIP: Serveer de Hawaii spiesen lekker met een pastasalade en wat stokbrood met smeersels.



Bron: lekkerensimpel.com