



## Geroosterde hoisin-kipspiesjes

18 stuks

🕒 15 + 75 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 400 g kippenfilet
- 🍴 50 g hoisinsaus
- 🍴 sap van 1 limoen
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 1 teentje knoflook geraspt
- 🍴 2 el amandelschaafsel
- 🍴 300 g broccoli in roosjes
- 🍴 2 el olie

**MATERIAAL:** tapasprikkers

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kipfilet in blokjes van 1-1½ cm.
2. Meng de hoisinsaus met het limoensap, de olie en de knoflook.
3. Schep de kippenfilet erdoor en laat in de koelkast 1 uur afgedekt marineren, langer mag ook.
4. Verwarm de oven voor op 220°C.
5. Rijg de kipblokjes aan 18 tapasprikkers en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
6. Leg eventueel roosjes broccoli bij de spiesjes.
7. Besprenkel de broccoli met de olie en bestrooi naar smaak met zout.
8. Rooster de spiesjes met de broccoli in de voorverwarmde oven in 10-12 minuten bruin en gaar.
9. Voor een mooi grillrandje kun je de grill de laatste minuut nog erbij aanzetten, houd je kipspiesjes wel in de gaten.
10. Rooster intussen in een droge koekenpan het amandelschaafsel goudbruin en schud op een bord.
11. Leg de hoisin-kipspiesjes en broccoli op een schaal en bestrooi met amandelschaafsel.

**TIP:** Marineer de kipblokjes eventueel 's ochtends.

**Bron:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

