

MARLEY SPOON



Kipspiesjes met saffraan, köfte en pittige merguezworstjes

 40-50min  4 porties

Het BBQ-seizoen is met stip op één ons favoriete seizoen. Zomerse muziek, een drankje in je hand en natuurlijk een goed gevuld bord met heerlijkheden direct van de grill! Om het je makkelijker te maken, hebben we een smakelijk menu samengesteld. Kipspiesjes in een rijke saffraan-yoghurtmarinade, köfte verrijkt met ajvar en spicy runder-merguezworstjes. Daar zal elke vleesliefhebber van genieten!

Wat je van ons krijgt

- merguezworstjes
- knoflook
- rundergehakt
- saffraan
- citroen
- yoghurt ⁷
- houten satéprikkers
- verse koriander
- kipstukjes
- ui
- ajvar
- Aladdin's Coffee Spice Mix

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- keukenrasp
- maatbeker
- staafmixer

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 705.0kcal, vet 39.9g, eiwit 76.5g, koolhydraten 8.8g



1. Marinade maken

Bereid de BBQ/grill voor. Pel en hak de **knoflook** fijn. Week de **saffraan** in 1el water. Pel de **ui** en hak **een helft** grof. Rasp de **citroenschil** fijn. Pers een **citroenhelft** uit. Doe de **helft van de knoflook**, **saffraan** met **weekwater**, 1el olie, de **helft van de yoghurt**, de **gehakte ui** en **1tl citroenrasp** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer g...



4. Köfte kneden

Maak van het **gehaktmengsel** 8 even grote porties en kneed met vochtige handen ca. 1cm dikke, ovale **köfte**.



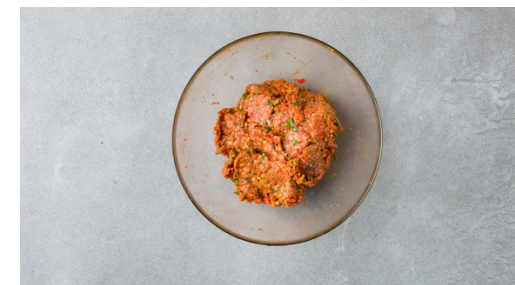
2. Kip mengen

Meng de **kipstukjes** met de **yoghurtmarinade**, **1el citroensap**, 0,5tl zout en peper naar smaak. Laat ca. 10min marineren. Laat de **satéprikkers** in warm water weken, dit voorkomt dat ze bij het bbq-en versplinteren.



5. Kipspiesjes maken

Rijg de **kipstukjes** aan de **spiesjes** en laat de **overtollige marinade** ervan af druipen.



3. Gehakt mengen

Hak intussen de **koriander** met de steeltjes fijn en meng dit met de **rest van de knoflook**, 0,5tl zout, **ajvar**, **Aladdin's spice mix** en het **gehakt**. Knead goed tot het **gehakt** van de kom loslaat.



6. Vlees grillen

Bak de **merguezworstjes**, **köfte** en **kipspiesjes** 4-5min per kant op de BBQ, totdat het **vlees** gaar is en mooie grilstrepen heeft. Evt. kun je ook een grillpan met 2-3el olie op hoog vuur verhitten. Bak het **vlees** dan 5-6min per kant.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**