



Surinaamse BBQ: Kipspies Javaans

Ingrediënten

- 1 kilo kippendijen (zonder been)
- 150 gram Javaanse ketjapmarinade 657092
- 200 gram pruimen (gedroogd)
- 175 gram ontbijtspek (plat) 105718
- 15 stuks satéprikkers
- 9 gram Verstegen Inject tumble no-fos 651477

Bereidingswijze

- Snijd de kippendijen tot satévlees.
- Vermeng de Inject tumble no-fos met de Javaanse ketjapmarinade.
- Marineer de kippendijen met het mengsel van de Javaanse ketjapmarinade en de Inject tumble no-fos en laat deze gedurende 12 uur marineren.
- Gaar de kippendijen in een voorverwarmde steamer van 175°C hetelucht gedurende 12 minuten.
- Koel de kippendijen terug.
- Wel de pruimen gedurende 3 uur.
- Giet de pruimen af en wikkel iedere pruim in een half plakje ontbijtspek.
- Rijg afgewisseld een stuk gegaard satévlees en een pruim ingepakt in rookspek aan de prikker.

Consumentenbereidingsadvies:

Grill de Kipspies Javaans op de BBQ circa 5 minuten.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014