



## Habanero spies (Maak het verschil op de grill » Zuid-Amerikaans Temperament)

### Ingrediënten

- \* 1 kg kippendijen zonder vel, in blokjes 2x2 cm
- \* 100 gram World Grill lemon & Chili 651290
- \* 10 gram Taste Extension Jalapeño habanero 657118
- \* 2 rode uien, in parten
- \* 1 limoen, in parten
- \* 5 satépennen

### Bereidingswijze

- \* Marineer de kippenblokjes met de World Grill lemon & chili
- \* Rijg de kippenblokjes, limoen en de rode ui om en om op de spiesen
- \* Bestrooi met de Taste Extension Jalapeño habanero

---

#### 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