

Ingrediënten voor 6 personen

750 gram kipfilet 1,5 eetlepel
knoflookpoeder 1,5 eetlepel
gemberpoeder 1,5 eetlepel
paprikapoeder 3 eetlepels
cayennepeper 1,5 eetlepel
fijngehakte gedroogde ui 3
eetlepels fijngehakte pinda's 3
eetlepels arachide-olie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Kipspiezen uit Nigeria (suya)

Dit is een populair gerecht uit Noord-Nigeria, dat bereid kan worden met rund- of lamsvlees of kip. Het benodigde specerijenmengsel (dat tankora heet) kan in een grotere hoeveelheid worden gemaakt en is in een goed afgesloten pot minstens een maand houdbaar.

Bereidingswijze

Verwarm de grill voor. Snijd de kipfilet in dunne plakjes. Meng alle droge ingredienten en bestrooi de kip met dit mengsel. Laat de kip 5 minuten marineren. Rijg de kip aan spiesen en bestrijk deze met de olie. Gril de kip aan elke kant 3 minuten. Haal de suya van de spiesen en serveer warm met uiringen en tomaten.