

Ingrediënten voor 6 personen

Tapas voor 6 personen. ? -1  
theelepel gemalen  
komijnzaadjes, Geraspte schil  
van 1 citroen, 4-6 eetlepels  
olijfolie, 3 kipfilets, elke kipfilet in  
4 lange dunne repen van circa 10  
cm gesneden, 12 stukken  
filodeeg van circa 12x16 cm.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Spannende spiesjes van kip in filodeeg.

Bij de eerste hap komt de lekkere vulling tevoorschijn.

### Bereidingswijze

Meng de komijn met de citroenrasp en 3 eetlepels olijfolie. Wrijf de kipfiletstukken hiermee in en laat dit mengsel minstens 3-4 uur intrekken. Steek in elke reep kipfilet een houten spies en rol het deeg om het vlees. Bestrijk het deeg met 1 eetlepel olie en bak de spiesjes 10-15 minuten in het midden van een voorverwarmde oven op 170 C tot de kip gaar en het deeg krokant en lichtbruin is. Bereidingstijd circa 30 minuten.