

Ingrediënten voor 50 personen

± 500 gram kipfilet - plm. 200 gram ontbijtspek in lange repen - ketjap - Oosterse kruiden, (bijvoorbeeld: Ketoembar, Djahé, Laos, Djintan) - pittig sausje (bijv. zoet-zure chilisaus)

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Smaak:** Pittig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Oosters gekruide kipspiesjes in ontbijtspek

Lekkere gekruide kipsateetjes. Door het ontbijtspek blijft de kip heerlijk mals. Een topper op een verjaardag. Je kunt de hapjes heel goed tevoren maken en dan even in de magnetron of gewoon koud eten is ook lekker.

### Hulpmiddelen

Sateprikkers of cocktailprikkers afhankelijk van hoe groot je ze wilt maken

### Bereidingswijze

Snij de kipfilet in kleine stukjes. (Er moet een half plakje ontbijtspek of bacon omheen kunnen dus ook niet al te klein). Marinade maken van ketjap en oosterse kruiden. Ik gebruik van alles wat. Ketoembar, Djahe, Laos, Djintan, knoflook (geen peper of zout), maar je kunt ook andere kruiden gebruiken die je zelf lekker vind. Kipfiletblokjes hierin plm. 30 minuten marineren. Kipstukjes in ontbijtspek rollen. Steeds 2 stukjes of meer aan een cocktailprikker steken. Nu kun je de prikkers in een anti-aanbak koekenpan bakken. Steeds een beetje en rustig bakken, zodat de kip gaar wordt. Of je legt de kip op de bakplaat in een voorverwarmde oven (200 graden) en bakt de kip allemaal tegelijk. Wel in de gaten houden en een keer omdraaien.

### Serveertips

Lekker met zoet-zure pittige chilisaus of pindasaus.