

Kip Hawaï spiesjes

Datum:	23-09-2019
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 300 g kippendijen
- 250 g ananas in stukjes
- snufje oregano
- 8 plakken ontbijtspek
- bakpapier
- 16 prikkers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 200 graden. Snijd de kip in blokjes van ca 3 x 3 cm en bestrooi met een snufje oregano. Snijd de plakken ontbijtspek een maal doormidden zodat je 16 stukken krijgt. Wikkel om elk stuk kip een stuk ontbijtspek.

Prik aan elke prikker een stuk ananas en een stuk omwikkelde kip. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak in ca 15 min gaar en krokant. Je kunt ze i.p.v. in de oven ook in de pan bakken. Ook lekker met een cocktailsausje.