

# Honing kipspiesjes met mangosalsa

Uit de workshop 'Maestro apero'



ColliShop

colruyt laagste prijzen

## Ingrediënten 10 personen – 30 min bereidingstijd

- 200 g kipfilet
- 2 kl vloeibare honing
- 1 kl mosterd
- Kippenkruiden
- 1 rode ui
- 1 rijpe mango
- 2 lente uitjes
- 1 rode chilipeper
- Enkele takjes koriander
- Sap en zeste van 1 limoen
- Olijfolie

## Bereidingswijze

- Snij de kipfilet in kleine blokjes.
- Meng de vloeibare honing, de mosterd, de olijfolie en de kippenkruiden en schep er de kippenblokjes door.
- Pel de rode ui en snipper fijn.
- Snij het vruchtvlees van de mango in kleine blokjes.
- Snij de lente-uitjes in fijne ringen.
- Verwijder de zaadjes van de chilipeper en snipper het vruchtvlees fijn.
- Snij de korianderblaadjes en steeltjes fijn.
- Schep de mango, de rode ui, de lente-uitjes, de chilipeper en de koriander door elkaar.
- Breng op smaak met zeste en sap van de limoen en kruid met peper en zout.
- Verdeel over glaasjes.
- Rijg 4 à 5 kippenblokjes aan prikkers.
- Bak de kipspiesjes goudbruin en gaar in olijfolie.
- Steek een kipspiesje in de mangosalsa en serveer.

### Tip

Serveer koud of warm.