

Kip met sesampasta

Ingrediënten

- 4 grote kipfilets
- 4 - 6 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels tahin
- 2 theelepels paprikapoeder
- 2 teentjes knoflook
- zout

Werkwijze

1. Snijd de kipfilet in lange reepjes. Meng olijfolie, tahin, paprikapoeder, knoflook en zout door elkaar en meng dit met de kipfilet. Zet de kip in deze marinade minstens 8 uur in de koelkast weg.
2. Verwarm een bakpan met eventueel een eetlepel olie en braad de kipstukjes op hoog vuur al roerend gaar zodat ze wat krokant zijn.