



Roemenië

Frigărui de pui condimentate cu fenicul

Kipkebabs op smaak gebracht met venkel

1 pond kipfilet, of uitgebeend vlees van de dij
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel venkelzaad, geplet
1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel gerookt paprikapoeder
1 teentje knoflook, geperst
1 theelepel rode wijnazijn
aïoli

Begin een dag van tevoren, want de kebabs moeten lang kunnen marineren.

Rooster het paprikapoeder in een droge pan tot het begint te geuren. Doe het dan samen met de olijfolie, het venkelzaad, de komijn, de knoflook en de azijn in een kom. Roer goed om.

Snij de kipfilet in dobbelsteentjes van 3 x 3 cm. Meng ze goed door de marinade en zet ze minstens een nacht in de koelkast.

De volgende dag prik je het vlees aan satéprikkers. Bak de spiesjes in een pan, 3 – 4 minuten per kant, of leg ze op de bbq. Serveer met de aïoli.