



Servië

Ražnjići sa sosom od oraha

Spiesjes met walnotensaus

Voor de spiesen zelf hebben we nodig:

2 kipfilets

2 el. olie

peper

150 gr. gerookt spek in dunne plakjes

en voor de saus:

1 teen knoflook

1 kleine ui

2 el. boter of olie

1 el. bloem

¼ l. kippenbouillon (mag best van een blokje)

2 el. rode wijnazijn

een snuf kruidnagelpoeder

een snuf kaneel

100 gr. gemalen walnoten

zout en peper

Snij de kipfilet in blokjes van ongeveer 3 x 3 cm. Meng ze in een kom met twee el. olie en kruid ze met peper. Zet ze een nacht in de koelkast.

Voor de walnotensaus snipper je de uien. Bak ze in wat olie tot ze glazig worden. Doe er dan de gehakte teen knoflook bij. Laat het nog 2 - 3 minuutjes doorgaan, dan strooi je er een el. bloem overheen. Giet er al roerend beetje bij beetje de bouillon door, zodat de bloem het vocht bindt. Laat het een kwartiertje zachtjes pruttelen. Breng de saus op smaak met azijn, kruidnagel en kaneel. Dan gaan de gehakte walnoten erdoor. Laat het nog 5 minuutjes gaan, breng het op smaak met zout en peper.

Wikkel de stukken kip in de plakjes bacon, rijg ze aan spiesen en leg ze in een op 180°C. voorverwarmde oven, 5 minuten.