

# Kipspiesjes met tomatendipsaus



## Ingredienten

## Bereiding

**voor 4 personen:**

**voor de kipspiesjes:**

- 2 kipfilets
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl currypoeder
- 1 tl cayennepeper
- 50 gr gepofte rijst (rice crispies) - olijfolie

**voor de tomatendipsaus:**

- 100 g kerstomaatjes
- 50 ml azijn
- 1 grote el suiker
- 1 snuifje currypoeder
- 1 snuifje paprikapoeder

**Bereiden:**

Snijd de kipfilets in lange reepjes en steek ze op houten stokjes. Kruid met paprikapoeder, currypoeder en cayennepeper.

Snijd de kerstomaatjes in tweeën. Warm de azijn samen met de suiker op in een pannetje op het vuur. Voeg er de tomaatjes aan toe en laat ze vijf minuten zachtjes stoven tot een compote. Voeg nog een snuifje currypoeder en een snuifje paprikapoeder toe voor extra smaak.

Mix de gepofte rijst tot kruimels. Bak de kipspiesjes goudbruin in een pan met daarin een scheutje olijfolie.

Mix de tomatencompote tot een gladde dipsaus.

Schik de spiesjes op een bord. Lepel er de tomatensaus en de crumble van gepofte rijst over alvorens te serveren.