



Kookweb.be

Duivels lekkere kalkoenboutjes.

Benodigdheden:

- 2 theelepels Franse mosterd
- 2 theelepels mosterd
- 1 eetlepel tomatenketchup
- 1/4 theelepel gemberpoeder
- zout en zwarte peper
- 1/4 theelepel cayennepeper
- 4 ontvelde gekookte kalkoenboutjes (of kippefilet)
- 2 eetlepel gesmolten margarine

Bereiding:

Roer de mosterd, tomatenketchup, gemberpoeder, zout en peper door elkaar en maak het sausje af met een snufje cayennepeper. Maak ondiepe sneetjes in de gekookte kippefilets en bestrijk ze met gesmolten margarine. Rol de filets daarna door het mosterdmengsel en laat ze hier een half uurtje in marineren. Verwarm de grill (oven) voor. Grill (braad) de boutjes ongeveer een kwartier. Ze zijn goed als het vlees gaar is en de boutjes knapperig bruin zijn. Lekker, zomers, smaakt goed met sla en tomaatjes en gebakken petatjes.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Gevogelte