Kip Bites

##### 

##### Ingrediënten: Groenten vulling: 1 ui, *fijngesneden ,* 2 knoflookteentjes, *geperst,* 1 groene paprika, *in stukjes,* 1 rode paprika, *in stukjes* tl. kip kruiden, 1 tl. Kurkuma, 1 tl. Paprikapoeder, 1/2 tl. Zout,1/2 tl. zwarte peper

Kip marinade:  
300 gr. Kipgehakt , 2 tl. kip kruiden

Extra:1 rol bladerdeeg , 1 ei, maanzaad

Bereiding:

Stap 1.Snij alle ingrediënten heel fijn . Meng het kipgehakt met kipkruiden. Verwarm de zonnebloemolie in de koekenpan en bak het gehakt, de ui en de knoflook voor 1-2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de paprikastukjes en de kruiden erbij en bak het aan voor 3-5 minuten. Schep de groenten uit de koekenpan en laat het ietsjes afkoelen.

Stap 2.Haal het bladerdeeg uit de verpakking en verwijder het plastic en snij in 2 stukken. Schep de vulling in een lange strook bovenop het bladerdeeg en houd de vulling ietsjes van de zijkanten. Rol het bladerdeeg strak op tot een strook en knijp de uiteinde goed dicht.

Stap 4.Snijd met een mes schuine stukjes uit het bladerdeeg en plaats de stukjes op een bakplaat met bakpapier. Klop het ei los en bestrijk hiermee de stukjes en strooi er wat maanzaad bovenop. Bak de kip bites in een voorverwarmde oven op 200 graden voor ongeveer 30-40 minuten mooi goudbruin en gaar.

Lekker met chili dip